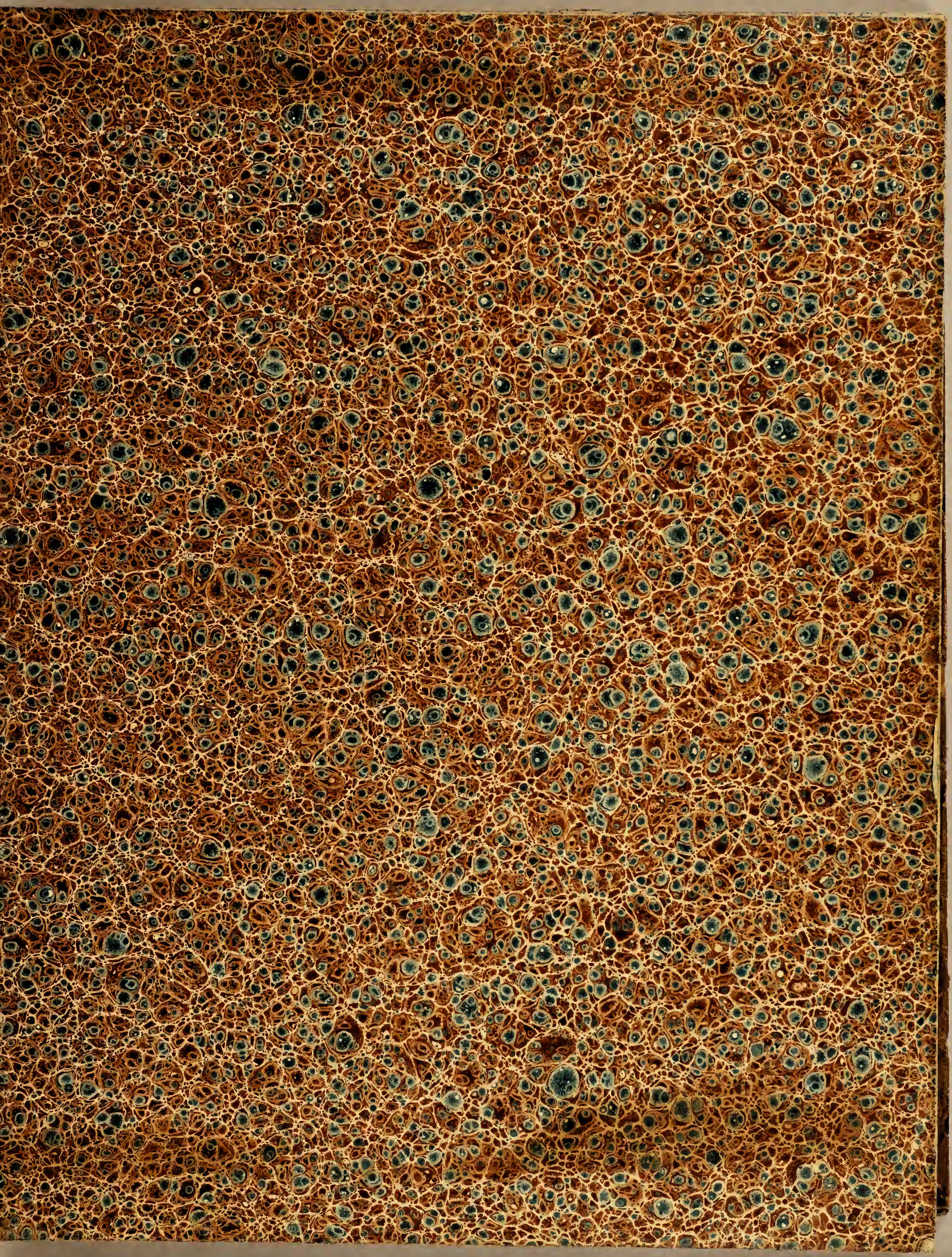
John Carter Brown.



Rich h°. 22.

TRAITÉ,

SUR LES TERRES NOYÉES DE LA GUIANE, appellées communément *TERRES-BASSES*, ſur leur deſſéchement, leur défrichement, leur culture & l'exploitation de leurs productions; avec des réflexions ſur la régie des Eſclaves & autres objets.

PAR Mr. GUISAN, CAPITAINE D'INFANTERIE, Ingénieur en chef pour la partie Agraire & Hydraulique.

A CAYENNE,

DE L'IMPRIMERIE DU ROI.

MDCCLXXXVIII.

On prie le Lecteur, de ſe donner la peine de conſulter l'Errata; cela eſt néceſſaire pour bien entendre pluſieurs endroits importants.

OBSERVATIONS

PRÉLIMINAIRES.

CE petit ouvrage commencé depuis long-temps, avoit été abandonné à cauſe de la difficulté de lui donner aſſez de clarté ſans le ſecours des planches dont il doit être accompagné, & deſquelles on n'a pû s'occuper juſqu'ici : mais ayant réfléchi qu'il peut néantmoins être utile à la Colonie, en attendant qu'il ſoit poſſible de les y joindre, preſſé d'ailleurs par pluſieurs perſonnes de donner du moins quelque précis qui renferme les pratiques les plus utiles ſur les deſſéchements & l'exploitation des terres-baſſes, on s'eſt déterminé à donner, quoi qu'à la hâte, le petit traité précédement entrepris.

Dans les divers objets dont on a à parler, il y en a qui ſont plus ou moins inconnus à cette Colonie ; ils demandent par conſéquent d'être traités avec plus ou moins de détail, & c'eſt à quoi l'on a eu égard, en développant autant qu'il eſt poſſible les uns, & paſſant légérement ſur d'autres : ſurtout on ne parle pour ainſi dire qu'en paſſant de la fabrication du ſucre, parce

JOHN CARTER BROWN

que cette partie dépend de l'art du raffineur, lequel eſt étranger au plan propoſé.

Des diverſes pratiques qu'on preſcrit ici pour l'exploitation des terres-baſſes en général, la pluſpart ne ſont pas nouvelles ſans doute : ce ſont celles dont on ſe ſert à Surinam, où elles ont étés apportées de Hollande. Perſonne ne peut donc ſur le fond ſe donner le mérite de l'invention. Néantmoins ſans chercher ici à ſe faire valoir, on peut obſerver qu'on trouvera dans ce petit traité diverſes méthodes nouvelles, & l'application de ce grand nombre de principes inconnus & non obſervés juſqu'ici. Quoiqu'une ancienne & floriſſante Colonie voiſine ſemble pouvoir donner ſur ce genre de culture des préceptes aſſez plauſibles pour n'avoir pas beſoin d'être examinés, on ſe convaincra que ces cultivateurs, tout éclairés qu'ils ſont, commettent encore bien des fautes & ſont trop aſſervis à des routines & à une eſpèce de reſpect pour les pratiques anciennes.

On ne prétend pas dire ici qu'on ne puiſſe s'inſtruire par leur commerce, & l'on regrette infiniment au contraire qu'il y ait ſi peu de communication entre ces riches voiſins, & Cayenne qui y eût infiniment gagné : leur franchiſe, leurs manieres obligeantes, & leur exceſſive honnêtété envers les étrangers auroient dû nous y inviter davantage.

L'on doit auſſi obſerver qu'en général dans tout ce qu'on traite ici, on a taché d'être le plus ſuccinct poſſible; ce qui n'a pu ſe faire qu'en élaguant bien des objets, qui auroient peut-être eû leur utilité; ſur cela, ceux qui remarqueroient qu'on a laiſſé quelque choſſe à déſirer, peuvent être perſuadés qu'on reçevra avec recon-

noiſſance les avis qu'on les invite à donner. L'on ne cherche qu'à être utile, mais à être utile ſans prétention; c'eſt l'unique but qu'on ſe propoſe, & le ſeul plan de conduite auquel on s'eſt déterminé.

TRAITÉ

SUR les terres noyées de la Guiane, appellées communément Terres-Basses, sur leur dessséchement & défrichement, leur culture & l'exploitation de leurs productions.

JOHN CARTER BROWN

CHAPITRE Ier.

DE LA NATURE DES TERRES.

LA Mer, par des alluvions succeſſives, a élevé le long du continent de la Guiane, un nouveau ſol, des étendues immenſes de vaſe, qui, après avoir acquis une certaine conſiſtance, ont été couvertes par des forêts d'une grande diverſité d'eſpèces analogues à ſon humidité, dont le prompt & continuel dépériſſement a en-

richi, par les débris de leur décompoſition, ces terres auxquelles on a donné la dénomination de terres-baſſes, des principes fécondants qu'on leur reconnoît généralement aujourd'hui.

En beaucoup d'endroits de la Guiane, on trouve ſous ces terres, à quelques pieds de profondeur, les veſtiges d'anciennes forêts couvertes par ces alluvions. Cet accident ſans doute n'eſt pas l'effet d'une mer plus élevée que celle qui avoit formé le premier ſol; mais il annonce une de ces deſtructions, atteintes ſi fréquentes de l'Océan ſur ſes propres ouvrages, dont les ruines ſe trouvent ainſi enſevelies ſous d'antiques amoncelements. En général, ces rapports de vaſe n'ont point été faits régulierement, ni à des époques égales, tout le long de ce continent : dans pluſieurs endroits, des plages conſidérables ont été formées par une ſuite de ces lentes révolutions, tandis que dans quelques autres, ce n'étoit que des bancs étroits, tantôt de ſable, tantôt de vaſe, ajoutés alternativement les uns aux autres, en ſens parallele à la côte : ailleurs, la mer n'a fait par ces alluvions, que remplir de petits baſſins entre des Caps & des Iſles, pendant qu'elle ajoutoit des étendues conſidérables aux grandes déja formées; ce qu'on reconnoît aiſément par les bancs, ſoit de ſable, ſoit de coquillage, qui les traverſent en divers lieux, parallelement au continent, leſquels, entre les époques de ces rapports, ont ſervi de bornes à la mer.

Bancs de ſable & de coquillage.

Ceux que l'on rencontre dans les terres-baſſes de cette Colonie, ne ſont que de ſable; on n'en a point encore trouvé de coquillages; mais à Surinam, ces bancs ſont la pluſpart compoſés de cette derniere ſubſtance. Ils y ſont tous généralement

Ces bancs ſont regardés à Surinam comme un inconvénient.

regardés comme un accident facheux : on trouve que les foſſés, dans l'alignement deſquels ils ſe rencontrent, ſont plus difficiles à faire & à entretenir; & que d'ailleurs ils font des eſpèces de taches dans les plantations. Cette opinion eſt une véritable erreur; & cette maniere de les enviſager m'a toujours beaucoup étonné : je crois, au coutraire, ces bancs d'un très grand prix pour une Habitation, par la grande utilité qu'on en peut retirer, même lorſqu'ils ne ſont que de ſable : ils donnent la facilité de couvrir à diſcrétion le ſol de ces matieres, à l'entour des manufactures, & de l'établiſſement principal, dans les chemins & les allées des environs; ce qui procure l'agrément de pratiquer un ſol uni, & ſec dans tous les temps; avantage inappréciable, dont on ne ſent pas aſſez la valeur : un grand nombre d'Habitations ainſi arrangées à Surinam, auroient dû être pour cette Colonie un exemple plus généralement ſuivi. Le coquillage de ces bancs, cette eſpèce de fallum, étant une matiere calcaire, eſt auſſi très-utile pour améublir les terres des jardins.

Quant au niveau de ce nouveau ſol des terres-baſſes, relativement aux marées, les ſituations locales, le giſſement & le cours des rivieres, occaſionnent des différences remarquables : il y en a dont l'élévation ne ſurpaſſe pas celles de haute-mer dans les petites marées; d'autres ne peuvent être couvertes que par la marée-haute des nouvelles & pleines lunes. On a cependant obſervé que, généralement la hauteur des terres-baſſes eſt moyenne entre le niveau de la haute-mer, dans les petites marées ordinaires, & le plein des grandes, aux temps des équinoxes.

Diſpoſition que donnent les Alluvions aux plages.

Sans entrer dans des détails qui ſortiroient du plan qu'on ſe propoſe, on ſe bornera à dire, pour s'en être aſſuré, que l'effet des alluvions tend tonjours à donner & faire préſenter aux plages des terres-baſſes, un plan incliné ver la mer, & les rivieres, ainſi qu'à relever un peu les bords de ce plan, le long des côtes, & de ces rivieres vers leur embouchure; & c'eſt cette petite élévation, qui occaſionne l'inondation de ces plaines par les eaux pluviales. A meſure qu'on remonte ces rivieres, ces élévations augmentent, & forment alors, avec les bords, une autre pente contraire, allant vers l'intérieur; inconvénient qui rend les deſſéchements plus couteux & plus difficultueux. Il eſt encore utile de remarquer que ce n'eſt que dans les grandes étendues, dans les grandes plages élevées uniformement, qu'on trouve les meilleurs & les plus riches terres-baſſes; & plutôt vers la mer, & les embouchures des rivieres, juſqu'à une certaine diſtance, qu'en les remontant vers le haut.

S'il eſt aiſé de juger de la qualité des terres, de leur dégré de bonté ou de fertilité, lorſquelles ſont deſſéchées, ſurtout dans le temps que l'on y creuſe les foſſés, parce qu'on en peut aiſément diſtinguer & obſerver les différentes couches, il en eſt tout autrement, lors qu'il s'agit de les examiner dans le temps qu'elles ſont encore boiſées, & couvertes par les eaux : la couche de terreau, & celle de vaſe s'offrant alors ſous une apparence à l'œil tout autre que dans la ſituation précédente, il n'appartient qu'à l'expérience de les apprécier. Dans l'état où l'on ſuppoſe ici ces terres, enſevelies ſous les eaux, on ne peut ſe procurer des

échantillons de leurs différentes couches avec exactitude, qu'à l'aide d'une ſonde d'environ 10 pieds de longueur, terminée à ſon extrémité par une cuiller en forme de groſſe tarriere.

Le ſol des terres-baſſes préſente ordinairement une diverſité de trois couches, qu'il convient d'examiner ſéparément : la premiere, compoſée de débris de végétaux, & de beaucoup de parties du regne animal, forme ce qu'on appelle le terreau : la marque indicative de ſa meilleure qualité eſt qu'il ſoit, lors du temps des défrichements & auparavant, d'un brun noirâtre, de la conſiſtance d'un bon engrais, onctueux & liant. Lorſque, au moyen des deſſéchements & de la culture, il a reçu l'impreſſion de l'air pendant quelque temps, il prend plus de conſiſtance, & reſſemble à une terre légere, & toujours onctueuſe.

Le ſol compoſé de pluſieurs couches.

Le terreau s'affaiſſe conſidérablement, après les deſſéchements faits : ſon poids n'étant plus ſoutenu par les eaux, la culture, l'action du ſoleil, des vents, des pluyes, ſont tout autant de cauſes d'une telle diminution de ſon épaiſſeur, qu'une couche d'environ 15 pouces, eſt ordinairement réduite à 6 ou 7 au plus, après 18 mois ou 2 ans.

Le terreau s'affaiſſe.

Cependant, quelque dégré de bonté qu'ait d'ailleurs la terre, l'épaiſſeur la plus avantageuſe, pour la couche de terreau, lors du commencement des défrichés & des deſſéchements, eſt d'environ 15 à 16 pouces : elle eſt ſuffiſante pour la plus grande richeſſe du ſol. A une plus grande épaiſſeur, elle deviendroit abſolument défavorable, & au-delà de 20 pouces, l'excédent en ſeroit très-

L'épaiſſeur qui eſt préférable.

nuiſible, d'autant plus même qu'il s'éloigneroit davantage de cette proportion.

Inconvénient d'une trop grande couche.

On ſe convaincra aiſément de cette vérité, en faiſant attention que, ſi cette couche eſt trop conſidérable, d'abord, elle occaſionne une trop grande hauteur, une quantité exceſſive de chevelu aux plantes & aux arbres, dont la végétation ainſi forcée leur donne un poids, une grandeur, tellement diſproportionnés, relativement à leurs racines dans la vaſe, à leur âge & à la conſiſtance qu'ils ont pu acquérir, que, non-ſeulement les vents ont un plus grand avantage pour les renverſer, mais encore que l'époque des productions en eſt retardée. Enſuite, une ſi grande couche de terreau s'affaiſſant dans une plus grande proportion que celle ci-deſſus énoncée, le chevelu par-là ſucceſſivement découvert, meurt à meſure, & la tige en ſouffre infiniment : néanmoins l'arbre ſe ſoutenant encore quelque tems avec vigueur, on eſt étonné que la fructification en ſoit retardée : peu après, il perd de ſa beauté, & finit par devenir très médiocre, ſouvent même par laiſſer le cultivateur dans l'incertitude ſur ce qu'il doit en attendre. L'on ſe tromperoit donc abſolument, ſi l'on croyait que, plus la couche de terreau eſt épaiſſe, plus ces terres devroient être riches.

Couche de vaſe mêlée de terreau.

Au deſſous de la couche de terreau, on en trouve une qu'on ne diſtingue bien au premier coup d'œil, qu'après que les terres ſont deſſéchées : elle a environ un pied d'épaiſſeur, plus ou moins, d'une vaſe colorée d'un brun foncé, qui dans la ſuite devient plus noire, & dont les nuances ſe confondent en partie avec celles

du terreau. Cette couche eſt formée par la gravitation & l'infiltration des parties les plus déliées du terreau dans les pores de la vaſe; ce qui la diviſe, & la rend légere, & infiniment végétative.

Quoique la bonne vaſe le ſoit elle-méme beaucoup, à une grande profondeur, après qu'elle a reçu les impreſſions de l'air; l'on doit néantmoins conſidérer cette couche, & celle de terreau, comme la baſe de la grande richeſſe de ces terres. La propriété qu'ont ces deux couches de filtrer promptement la ſurabondance des eaux, l'abondance des ſels qu'elles contiennent, la facilité qu'a l'air d'y circuler, pour y en porter ſucceſſivement de nouveaux, & favoriſer infiniment la germination des plantes, ainſi que l'expanſion de ces ſels dans leurs racines, ſont des avantages qu'on ne peut trouver dans aucune autre eſpèce de terres, & qui produiſent un dégré de fertilité au-deſſus de l'expreſſion.

Les deux premieres couches ſont la richeſſe du ſol.

Il y a des terres-baſſes, qui n'ont que peu de terreau à leur ſurface; ce qui les rend inférieures : quelques-unes même n'en ont point du tout, telles que celles de palétuviers à divers endroits au bord de la mer. Cependant, lorſque ces dernieres ſont deſſéchés, & cultivées, on y remarque, vers la ſurface, une couche plus ou moins épaiſſe, diſtincte des autres par ſa couleur, & ſa poroſité, laquelle contient, en plus ou moins grande quantité, des parties de terreau ou de débris de végétaux : c'eſt auſſi à cette couche, qu'on doit attribuer principalement la meſure de fertilité qui leur eſt propre.

Après la couche de terreau & celle de vaſe mêlée, on trouve la vaſe franche, qui dans certaines plages n'offre qu'une ſeule couche homogène, tandis qu'ailleurs il s'en rrouve pluſieurs, au-

Vaſe franche.

deſſous les unes des autres ; ce qui annonce leur infériorité. Nous allons indiquer ici les qualités que doit avoir la vaſe, pour concourir à former la richeſſe du ſol.

La bonne vaſe, ſes qualités.

La bonne vaſe doit être homogêne & diſſoluble ; ce qu'on peut aiſément reconnoître, en faiſant ſécher une petite boule, & la jetant enſuite dans nn gobelet d'eau, où elle doit ſe diſſoudre totalement, comme un morceau de ſucre : elle doit être très-graſſe, onctueuſe, ſavoneuſe, très douce au toucher : il faut qu'en la coupant avec la pelle, les morceaux ou tranches, ſans ſe déſunir, ni ſe rompre, offrent une ſurface unie, comme feroit un couteau dans des corps gras, tels que du ſuif, ou du beurre: lorſqu'elle eſt dans cet état, elle filtre toujours bien les eaux, & a, d'ailleurs, très certainement toutes les propriétés déſirables pour qu'elle ſoit réputée de premiere qualité.

Vaſe mêlée de ſable.

Il ſe trouve des cantons, où la vaſe contient quelques parties de ſable : lorsqu'il y eſt répandu en petite quantité, qu'il eſt bien mélangé & incorporé avec la vaſe, & non diſpoſé par couche, c'eſt un avantage qui favoriſe la filtration des eaux, rend la terre plus meuble & plus légere, & donne un plus haut dégré de richeſſe au ſol ; mais s'il étoit excédent en quantité, ou diſpoſé par couches, il ſeroit très nuiſible, parce qu'il occaſionneroit une extrême filtration au paſſage des ſels végétatifs, que les pluyes pourroient entrainer alors avec une très grande facilité.

Quant aux indications générales, qui peuvent faire juger du dégré de fertilité des terres, l'expérience, & de longues obſervations, apprennent que les meilleures, les plus riches, celles enfin qu'on peut regarder comme la premiere qualité, ſont celles qui,

au deſſous de ſuffiſantes couches de l'eſpèce de terreau, & de vaſe mêlée, dont on a parlé plus haut, en ont une, de pluſieurs pieds de profondeur, d'une vaſe bleue très-onctueuſe. Ces ſimples indications ſont preſque toujours ſuffiſantes, pour s'aſſurer de l'excellente qualité, & de la richeſſe du ſol. Telles ſont les terres-baſſes à Oyapoc, ſur les bords de l'intéreſſante rivierre d'Ouanary, dans celle de Couripi, & ailleurs : telles ſont auſſi, à Surinam, celles du quattier qu'on appelle Commewyne, les plus riches de cette Colonie hollandaiſe. Terres de la premiere qualité.

Les terres que l'on peut conſidérer, comme formant la ſeconde qualité, quoi qu'auſſi fertiles que les premieres, ou du moins à bien peu près, ſont celles dans leſquelles, avec les mêmes indices d'ailleurs, la vaſe cependant n'a pas cette belle couleur bleue, mais ſe montre d'un bleu maure, plus ou moins noirâtre, ou d'un gris foncé tirant ſur le bleu, & autres pareilles couleurs : telles ſont, en général, celles des bords de l'Aprouague, ainſi qu'une grande partie de celles de Surinam. ſeconde qualité.

Il convient de remarquer que les vaſes ne conſervent les couleurs qu'on énonce ici, que lorſquelles ſont nouvellement tranchées, & jetées hors des foſſés : expoſées quelques jours aux impreſſions de l'air, elles changent totalement ; & leurs couleurs ſont alors diverſifiées, ſelon que les principes dont elles ſont imprégnées y dominent, tels que divers ſels, des parties ſulphureuſes, vitrioliques, bitumineuſes, ferrugineuſes, &c, &c, &c.

Les terres de la troiſieme qualité n'offrent qu'en partie les indications précédentes : elles ſont moins homogênes, & moins onctueuſes. Leur diverſité empêche de les pouvoir décrire : il y en a Troiſieme qualité.

beaucoup dans cette Colonie, ainſi qu'à Surinam. Les meilleures d'entre celles qu'on appelle terres de palétuviers, ont un dégré de de fertilité pour la production du coton, qui peut les faire claſſer avec ces terres-baſſes de la troiſieme qualité.

Quatrieme qualité. L'on doit comprendre dans la quatrieme toutes celles qui ſont inférieures aux trois premiéres : les indications qu'elles peuvent offrir, ſont ſi variées, qu'il eſt impoſſible d'entrer ſur cela dans aucun détail. On ſe contentera de dire que les terres-baſſes reçoivent une infinité de modifications de leur giſſement, du dégré de leur élévation relativement au niveau de la mer, & de divers autres accidents; que de cette derniere claſſe & qualité, celles qu'on doit regarder comme les moins bonnes, ſont les tourbeuſes, & les ferrugineuſes. Ces dernieres, dont la vaſe eſt très veinée de rouge, ſont promptement épuiſées, & deviennent d'ailleurs ſi compactes, que les racines des plantes ont trop de peine à y pénétrer, pour pouvoir y proſpérer. Les premieres, contenant, ſans être de la tourbe, beaucoup de parties qui brulent comme cette matiere, abondent dans leur compoſition en corps hétérogênes, & ſont très-peu onctueuſes. Leur terreau, quoique toujours très noir, n'a pas abſolument mauvaiſe apparence avant le deſſéchement; mais après cette époque, il devient ſec, léger, percé de grands pores, lorſqu'il forme des mottes, & à peu près de nul effet enfin pour la végétation. Il y a peu de terres-baſſes ferrugineuſes dans cette Colonie; mais il y en a de tourbeuſes. Il s'en trouve beaucoup de l'une & de l'autre eſpèce à Surinam, où l'on connoît même de grandes ſucreries, dont le ſol tourbeux eſt ſi mol, & ſi mobile, que l'on y enfonce aiſément de longues perches, ſeulement avec

la main, & que les inconvénients qui en réſultent, faute de gens aſſez inſtruits pour ſavoir les vaincre, ont empêché de conſtruire des écluſes aſſez ſolides, pour ne pas tomber en ruine en très-peu de temps.

Erreur ſur les terres-baſſes.

Beaucoup de gens, ici comme ailleurs ſont perſuadés qu'on peut connoître la qualité des terres-baſſes, à l'inſpection des bois & des plantes dont elles ſont couvertes; ce qui eſt une erreur. Aux Colonies hollandoiſes, on eſt perſuadé que plus il y a de pinots, appellés paliſſades à Surinam, & magnicoles à Démérari, meilleures ſont les terres. Jugeant cette indicaton ſuffiſante, ils ne cherchent même pas à s'aſſurer de leur valeur, autrement que par ce ſimple examen, & par le procédé d'enfoncer quelquefois un bâton dans la vaſe, pour voir ſi elle eſt molle. On n'a jamais vû juſqu'ici dans ce pays-là, aucune perſonne capable, s'occuper à analiſer les différentes eſpèces de terre, ni s'inſtruire en aucune façon ſur cet objet; quoiqu'on doive le regarder comme le premier, ſur lequel le Cultivateur doive être éclairé, & comme la premiere opération de la culture: auſſi, voit-on que le plus beau quartier de cette ſuperbe Colonie, celui où les terres ſont les plus riches, le bas de Comewyne, qu'on auroît dû cultiver le premier, ne l'a été qu'après tous les autres.

Préjugé favorable au ſujet des terres.

Le ſeul préjugé favorable que peuvent offrir les différentes plantes qui couvrent le ſol, c'eſt lorſque les arbres ſont généralement des eſpèces de bois les plus poreux & les plus mous, mêlés d'une grande quantité de pinots: mais il faut remarquer que ceci n'eſt qu'un léger préjugé, auquel on ne doit point du tout s'arrêter. On

rencontre assez fréquemment des terres qui présentent parfaitement ces indications, d'autres qui sont même entièrement couvertes de pinots sans aucun mélange d'autres arbres, & dont le sol est si mauvais, qu'il seroît insensé d'en vouloir entreprendre la culture.

Avantage qui peuvent leur donner du prix.

Lorsqu'on s'est assuré de la richesse de la terre, par l'examen de ses différentes couches, si le hazard fait qu'elle se trouve presqu'entierement chargée de pinots, sans qu'il y ait que très peu d'autres arbres, comme sont les terres d'Aprouague, on peut lui attribuer une plus grande valeur intrinseque, par l'avantage inappréciable qui en résulte, pour la facilité des défrichements & desséchements.

Lorsque les terres sont reconnues pour être de l'une des deux premieres qualités ci-devant décrites, on peut avec une entiere confiance, les livrer à tel genre de culture qu'on voudra préférer : elles produiront toutes les denrées coloniales, dans une proportion la plus satisfaisante pour le cultivateur. Les terres-basses dont on parle ici, appellées pinotieres à Cayenne, sont connues à Surinam sous la dénomination générale de bonnes terres, ou d'autres fois de terres à pinots.

Incendie des Pinotieres.

Vers la fin de l'été, sur-tout s'il a été long, la plupart de ces terres, n'étant plus couvertes par les eaux, le terreau étant sec vers sa surface, ainsi qu'une infinité de débris de toutes espéces, des arbres renversés par les vents, tout cela peut faciliter l'incendie de ces pinotieres, comme il est arrivé en divers cantons, où l'on a tenté inutilement de les éteindre, & où ils avoient été occasionnés par l'imprudence de quelques négres des habitations voi-

ſnes, ou de quelques maronneurs. (a)

Le même déſaſtre peut arriver auſſi, lorſqu'on brule des abattis ſi l'on n'y porte toute la prudence convenable : le Gouvernement, & les particuliers, ègalement intéreſſés à la proſpérité publique, ne ſauroient être trop attentifs à prévenir, l'un par ſa ſurveillance, les autres par leurs précautions, de ſi funeſtes accidents. Le brullis des abattis ſurtout, exige abſolument la circonſpection la plus entiere, & la plus aſſidue.

CHAPITRE II.

DES DÉFRICHÉS.

LE travail des defrichés eſt ſi connu de tous les habitants ; qu'il ſeroit ſuperflu d'en parler dans tous les détails minutieux de

(a) Les pinotieres incendiées ne reprodniſent d'abord que des joncs de diverſes eſpèces analogues aux qualités du ſol ; alors on les appelle communément pripris. Il y en a qui ſe reboiſent peu à peu au bout d'un très grand nombre d'années, d'autres paroiſſent devoir reſter dans cet état ; au-moins voit-on qu'elles y ſont reſtées de toute mémoire d'homme ; & qu'on trouve néantmoins en les parcourant, des preuves non équivoques, que ce ſont des incendies qui les ont déboiſées.

Quelques bonnes qualités que préſentent d'ailleurs des terres déboiſées, cela ſeul eſt toujours une indice trés défavorable.

Je dois avertir qu'en tout ceci comme ſur tout ce qui concerne les terres-baſſes & leur culture, pluſieurs perſonnes m'ont toujours attribué différentes opinions que je n'ai jamais eues : elles m'ont fait parler ſelon leurs paſſions ou leurs interêts.

ſa pratique. On ſe bornera donc à propoſer pour cet objet une méthode avantageuſe, & à tracer pour ceux qui ne voudroient pas s'y aſſujettir, quelques obſervations ſur la négligence des eſclaves à ce ſujet, auxquelles on ne fait pas aſſez d'attention.

Par exemple, on ne voit preſque jamais que l'on coupe les arbres & les brouſſailles aſſez près de terre; on n'examine pas aſſez ſi les arbres ſont entierement coupés, & s'ils ne tiennent pas au tronc par quelques parties qui leur faſſent conſerver de la ſéve; on laiſſe debout ſans les couper du tout, ceux qui ont été en partie dépouillés ou caſſés par la chûte des autres. On néglige ſouvent, lorſque l'abattis eſt fait, d'y faire repaſſer l'attelier, pour couper & tronçonner les branches & les arbres qui ſe ſont croiſés dans leur chûte, & demeurent ainſi ſoutenus en l'air; on ne conſidere pas toujours aſſez la direction des vents, pour y diſpoſer les travailleurs, attention qui accélere le travail: il arrive auſſi qu'on ne calcule pas avec aſſez de réflexion & de préciſion les forces de ſon attelier, avec l'étendue de l'entrepriſe, & que, ſurpris enſuite par les pluyes, on ſe trouve ainſi en retard pour le travail des foſſés; d'où il réſulte une perte de temps, & l'imperfection des travaux.

négligence que l'on commet.

Ces petites négligences conſidérées ſéparément, paroîtront peut-être de médiocre importance; mais au moins eſt-il très vrai que, réunies, comme elles le ſont trop ſouvent, elles portent un préjudice qui peut devenir irréparable par les circonſtances dont il eſt quelquefois accompagné.

La nouvelle méthode dont on a parlé, qui n'exige aucune pré-

caution, & au moyen de laquelle tous les obſtacles & inconvénients attachés aux anciennes diſparoiſſent, conſiſte à ne livrer les terres à la culture, que deux ou trois ans après avoir fait les abattis; il faut au moins ce temps d'intervalle; & il n'y auroit aucun inconvénient, à ce qu'il fût encore plus long. Il faut abandonner alors ces abattis, ſans y mettre le feu, & ſans aucun deſſéchement, juſqu'au moment de l'exploitation en culture. Il réſulte de cette méthode les avantages ſuivants qu'on invite les obſervateurs à péſer avec réflexion & impartialité.

Nouvelle méthode pour faire les abattis.

1°. Tous les arbres, les troncs, & les chicots étant pourris, lorſqu'on veut mettre en culture ces terres ainſi préparées à l'avance, on n'a plus beſoin que de paſſer au ſabre un petit bois taillis de recroît, qui pourra être brulé dans l'eſpace d'environ trois ſemaines, & dont le feu léger eſt ſuffiſant pour néttoyer totalement la ſurface du ſol, ſans aucunement endommager la couche de terreau; au lieu que, par l'ancienne méthode, le feu des abattis le détériore toujours beaucoup, plus ou moins, & ſouvent même en brule une grande portion. D'un autre côté, quantité de troncs d'arbres, en brulant juſqu'à l'extrémité des racines, cuiſent en une eſpèce de brique la vaſe des environs; & le feu étant une fois parvenu ſous terre, il eſt très rare qu'on puiſſe l'éteindre par l'expanſion de l'eau : enfin, il arrive ſouvent qu'une terre très riche devient par là de la plus grande médiocrité.

Ses avantages.

2°. La ſurface du ſol devenue abſolument nette de ces bois non brulés, mais pourris, de tant de chicots, & d'inégalités, dont elle étoit hériſſée, même de cette foule d'inſectes que recélent

les bois couchés à terre, ſe trouve applanie ainſi d'elle-même. Quelle économie de temps, quels avantages, n'en réſultent-tils pas pour les travaux des foſſés, & la préparation de la terre, & pour faire de ſuite les plantations auxquelles on la deſtine, ſans être obligé, comme il arrive, de ſe borner à n'y mettre que des bananiers dans les premiers temps, afin de laiſſer pourrir les bois qu'un feu ſi trouvent deſtructif, n'a cependant fait bruler qu'en partie.

Enfin, la méthode qu'on propoſe ici, réunit tant d'avantages, & de ſi importants pour les cultivateurs des terres-baſſes, qu'un zéle patriotique ne peut s'abſtenir d'en ſolliciter ici la pratique, avec les plus vives inſtances.

on n'y peut faire aucune objection plauſible.

Il ſeroît inutile d'y objecter que ces abattis découvriront le ſol, & qu'alors l'action du ſoleil pourroît enlever une partie des ſels du terreau: l'on voit toujours que, dès que les abattis ſont faits, de nouvelles lianes, & une infinité d'autres plantes, viennent les couvrir de nouveau, & que, peu de temps après, ils ſont au-moins autant à l'abri du ſoleil, que s'ils fuſſent reſtés boiſés. Au contraire, cette immenſe quantité de bois qu'on laiſſe pourrir, au lieu de les bruler, ne peut qu'augmenter la richeſſe du ſol, bien loin de la diminuer.

Ce ſeroît également une objection déplacée, que de dire qu'en étendant ainſi les défrichés d'avance, en anticipant ſur la partie boiſée, on éloigne de ſoi la reſſource de ſe procurer facilement les bois néceſſaires ou utiles à l'établiſſement: on verra plus bas, à l'article du deſſéchement, qu'il n'en réſulte aucun inconvénient.

Ce qu'on a fait à Surinam, dans ce genre.

A Surinam, une méthode de laquelle on croyoit retirer de l'utilité, qui cependant, ſans avoir été jamais généralement ſuivie,

ſeulement été pratiquée de temps à autre par quelques particuliers, eſt celle d'entourer à l'avance, par des digues, une certaine étendue de terre, & de faire au reſte les abattis comme à l'ordinaire, & ſeulement dans le temps qu'on vouloit les cultiver : alors, l'agrément & l'avantage de n'avoir point à ſonger à des digues, qui ſe trouvoient toutes faites, opéroient une illuſion qui devenoit la cauſe de l'erreur : on croyoit avoir beaucoup gagné, parce que content d'avoir à ſe féliciter de ce prétendu avantage, on oublioit conſtamment de calculer qu'en ſomme totale, il y avoît beaucoup plus de journées dépenſées, que par la méthode ordinaire, & ſans éviter aucun des inconvénients qui y ſont attachés.

J'ai vu ſouvent, dans ce pays là, reſpecter ainſi de vieilles maximes générales ſur la culture, uniquement parce qu'elles étoient proclamées par d'anciens cultivateurs; titre qui n'eſt pas toujours ſuffiſant pour avoir mieux vû que les autres.

CHAPITRE III.

Des deſſéchements, & de la diſtribution intérieure du terrein des Habitations.

DAns les terres-baſſes, ſans deſſéchements parfaits & ſuffiſants, il n'eſt point de ſuccès à attendre pour le cultivateur : on doit donc regarder cette partie des travaux, comme la plus intéreſſante, comme celle qu'il importe le plus de connoître completement.

Comme l'on forme actuellement pluſieurs nouvelles habitations

Nouveaux défrichés; on cherche à être utile à ceux qui les font.

dans la Colonie, on croit qu'il pourra être utile d'appliquer à ces nouveaux défrichés une partie de ce qu'on a à dire sur les dessséchements en général. En suivant ce plan, on doit supposer qu'on n'aura point fait les abattis à l'avance, pour en laisser pourrir les bois, que par conséquent ils en sont couverts, & tout hérissés de troncs d'arbres & de chicots : au reste, ceux qui voudront suivre les conseils qu'on peut leur donner sur cet objet intéressant, verront avec plaisir les détails auxquels on est entraîné, par les difficultés que présentent les défrichés faits selon l'ancienne méthode.

Premiere opération; en quoi elle consiste.

L'on doit commencer, au milieu de la concession & tout à fait au bord de la riviere, par abattre & déblayer un petit espace, dans lequel on construit un bon carbet pour soi, & les blancs qu'on a à son service, & ensuite un autre de grandeur convenable, pour loger tous les esclaves : on demeure dans ces espèces de logements, jusqu'à ce qu'on ait eû le temps de s'en procurer de plus solides & plus commodes. Cette maniere de s'établir vaut mieux que de loger chez un voisin; vû les pertes de temps considérables qui en résultent, dans un temps où tous les moments sont si précieux.

Cette premiere opération faite, lorsqu'on a désigné la grandeur de l'abattis, par des lignes bien ouvertes, & dirigées avec la bousssole, en ayant attention d'embrasser d'abord toute la face de la concession, & observant que la ligne de derriere soit perpendiculaire à celle de chasse ou de profondeur, il faut travailler vivement à faire l'abattis, qui doit être fini à l'époque du commencement de la belle saison.

L'abattis fini, on plante quatre perches garnies d'espèce de pavillon pour les faire distinguer, aux endroits qui doivent former

les quatre angles des foſſés d'entourage; & dans cette opération, il faut obſerver:

1°. Que, quoique les conceſſions duſſent toujours être diſtribuées dans une direction perpendiculaire au cours des rivieres, comme elles le ſont ſouvent dans une fort oblique, faute de cette attention primitive, il ne faut toutefois dans ce cas, jamais chercher à établir la digue du devant perpendiculairement aux lignes de chaſſe, ni à lui donner les inflexions qui pourſuivent les ſinuoſités d'une riviere; mais bien plutôt tirer une ligne droite, parallellement à ſon cours, quelqu'obligue qu'elle pût êtte, parce qu'il ne faut jamais dès le commencement, laiſſer de rideau de bois devant ſoi; & il importe fort peu que cette ligne du premier défriché forme une figure irréguliere, puisqu'on ſe redreſſe bientôt ſur la ſeconde. Ce qu'on doit obſerver.

2°. Que ſur les lignes de chaſſe ou de profondeur, les foſſés qui doivent par la ſuite devenir les grands & principaux canaux d'écoulement, ſoient mis d'abord à une aſſez grande diſtance des bornes communes entre les voiſins, pour qu'on puiſſe les agrandir, leur donner une berme dans de juſtes proportions, & avoir un eſpace ſuffiſant pour recevoir toutes les terres qui doivent en provenir. Pour ſe conformer ſur ce point à ce qu'exigent des canaux d'écoulement, tels qu'ils conviennent à un grand établiſſement, il faudroît laiſſer environ 100 pieds au moins, entre ces bornes & les premiers foſſés.

Les quatre ſignaux ou perches dont on vient de parler, étant poſées, on met tout l'attelier à déblayer & néttoyer ces quatre lignes droites, à la largeur d'environ 50 pieds plus ou moins, ſelon que le ſol eſt ferme ou mol, & que ſes digues doivent être fortes.

Ce travail pour nettoyer l'emplacement des foſſés & des digues, ſuppoſe des exceptions : il y a entr'autre à Oyapoc certains endroits au bord de la mer, & d'autres ſur les bords de l'Aprouague ſi remplis de cambrouſes, à la profondeur des premiers abattis, qu'il vaut mieux attendre pour le faire, que l'abattis ait été brulé.

Diſtribution des foſſés d'entourage.

Ces lignes étant néttoyées & débarraſſées, on jalonne d'une perche à l'autre, & l'on met un ſecond rang de piquets ou demi jalons, pour marquer la largeur du foſſé. En ſuppoſant qne, dans la ſaiſon la plus pluvieuſe, les eaux s'élévent à la hauteur de deux pieds derriere les digues, les foſſés devront avoir 12 pieds de largeur, ſur la profondeur requiſe : ils donneront aſſez de terre pour former une digue proportionnée à leur poids; & ils ſeront ſuffiſants pour l'écoulement de ce premier abattis, qui ne doit reſter en cet état, que juſqu'au temps où l'on y en ajoute d'autres.

Le foſſé étant tracé, on portera à l'extérieur, pour la diſtance du noyau, qui doit être parallele au foſſé, une meſure d'environ 13 ou 14 pieds, ſelon que le ſol ſera ferme ou mol, & exigera une berme plus ou moins large : cette meſure ſert pour la digue de derriere, car celle ſur les lignes de chaſſe doit être d'abord éloignée de quelques pieds de plus, par la raiſon qu'on doit ſuppoſer que l'élargiſſement de ces foſſés ou canaux doit être fait par augmentations ſucceſſives, & proportionelles aux nouveaux défrichés qu'on entreprendra.

Noyau, ſes dimenſi on,

On donnera à ce noyau, appellé à Surinam Blinds-trentz, 2 pieds de largeur : on lui donne quelquefois 3 pieds au plus, ſelon la grandeur & l'importance de la digue. On doit faire nettoyer, dans toute ſa longueur, à 3 ou 4 pieds de chaque côté, les bois

pourris, & autres obſtacles de cette eſpèce, qui empêcheroient la digue de ſe lier avec le ſol : il faut auſſi enfoncer ſolidement une perche ou un fort piquet au milieu de chaque angle du noyau, afin de le retrouver.

Après cette préparation, ou pendant qu'on y travaille, on fait placer tout au bord de la riviere, dans l'alignement des foſſés ou canaux d'écoulement à la profondeur de quelques pouces au-deſſus du niveau de la baſſe-mer dans les petites marées, un petit coffre, ou kookers, fait de quatre planches, avec une porte à clapet, qui ferme bien exactement : au moyen de cette petite machine, que j'ai imaginée parce qu'elle remplit mieux ſon objet qu'un grand coffre, on empêche la marée d'entrer dans les travaux, de même qu'elle vide, au juzant ou perdant, toutes les eaux qui filtrent des terres ; de maniere que les trancheurs travaillent ſans être incommodés, & à leur aiſe.

Petit coffre.

Son utilité.

Dès que ce petit coffre eſt placé, on tranche le noyau à deux pelles de profondeur, ou plutôt juſqu'à ce qu'on trouve la vaſe franche, & qu'il n'y ait plus de terreau ; & l'on fait paſſer, après les travailleurs, quelques négres intelligents, qui ſondent tout du long avec une pelle à long manche, pour découvrir les bois qui pourroient ſe rencontrer ſous terre en travers de la digue : cette opération doit ſe faire avec la plus grande exactitude, & de maniere à s'aſſurer que, dans toute l'étendue de ce noyau, il n'y a pas le plus petit endroit qui n'aît été ſondé. Si l'on rencontre quelque bois, on fouille une foſſe à cet endroit, pour les tronçonner, & les enlever : avec cette précaution, on parvient à faire des digues qui n'ont jamais ni filtration, ni rupture.

Travail du noyau.

Ces terres doivent être jetées du côté extérieur à 3 ou 4 pieds du noyau.

On doit faire obſerver à ce ſujet, que ſouvent les digues qu'on a à exécuter, ne doivent ſervir que peu de temps, quelquefois qu'une année, parce qu'on eſt dans le cas de faire ſucceſſivement de nouveaux défrichés, qui les enveloppent dans l'intérieur du deſſéchement : l'on ſent bien que, dans ce cas, il eſt inutile de s'aſſervir à toutes les précautions qu'on vient d'indiquer, & qu'on peut ainſi abréger le travail; mais il n'en étoit pas moins néceſſaire d'entrer dans tous ces détails, pour développer les moyens de faire les digues parfaitement ſolides. (b) C'eſt pour les avoir

---

(b) En creuſant un foſſé dans un terrain neuf, où les troncs des arbres ne ſont pas encore conſumés, la digue formée des terres qui en proviendront, n'aura qu'une grandeur moindre que la moitié du vide de ce foſſé.

Un foſſé fait dans un terrain où tous les bois ſont conſumés, tant en terre que dehors, fournira des terres, pour former une digue un peu plus grande que la moitié de ſa capacité.

Il faut diſtinguer ttois ſortes de digues. 1° Celles qu'aux bords de rivieres on oppoſe aux marées, dont l'effet n'eſt que momentané. 2. Celles qu'on n'éléve derriere un défriché, que pour un court eſpace de temps; & ſeulement en attendant un nouveau deſſéchement. 3. Les digues d'entourage qui doivent exiſter toujours, ou pendant très-long-temps. Voici les proportions qu'on peut leur donner.

Pour les premieres, trois fois la hauteur des eaux pour la baſe, c'eſt-à-dire, que la marée montant de 2 pieds ſur le ſol, cette baſe ſera de 6 pieds.

Pour les ſecondes, que la baſe d'une digue ſoit égale à trois ſois & demie la hauteur des eaux des pinotieres, qu'elle aura à ſoutenir.

Pour les troiſiemes, on fera la baſe égale à quatre fois la hauteur des eaux, c'eſt-à-dire, que pour 2 pieds d'élevation, cette baſe ſera de 8 pieds; & de 12 pieds, pour trois pieds d'eau; ainſi du reſte.

Les bermes doivent toujours avoir plus de largeur que la digue n'a de baſe; & en

négligées, & pour n'avoir pas sû donner aux digues une force d'oppoſition proportionnelle au volume & au poids des eaux, qu'il n'eſt pas rare de voir, à Surinam, de riches habitations dévaſtées & ruinées par des inondations.

Après le travail du noyau, on paſſe à celui des foſſés : on les commence au bord de la mer, en les fouillant d'abord à leur profondeur; afin de donner de la pente & un eſpèce de réſervoir aux eaux qui filtrent des terres. Il faut ici avoir le plus grand ſoin d'obliger les trancheurs à jeter, du premier coup, les terres à l'endroit où elles doivent être dépoſées pour former la digue : les premieres pelles, tout autant qu'on ne trouve pas la vaſe franche, doivent être jetées entre le foſſé & le noyau, à trois ou quatre pieds de ce dernier; enſuite, la vaſe doit être jetée dans le noyau, & deſſus l'emplacement de la digue. Il n'eſt pas permis de ſe relâcher du tout à cet égard; autrement, il faudroît faire deux fois le même travail; & les digues ſeroient imparfaites, même inſuffiſantes; au lieu qu'en les exécutant comme on vient de le preſ-

Travail des foſſés.

---

général, on fera bien de leur donner une fois & demie cette baſe : il y a des cas où un ſol mou & boüeux en exigera beaucoup plus.

Ces proportions donnent aux digues, une force excédente à celle qu'il leur faudroit, pour être en équilibre avec les eaux : d'abord, cela eſt néceſſaire, & de plus, il faut avoir égard aux filtrations, qu'une épaiſſeur moindre pourroit occaſionner.

Il faut encore obſerver, qu'on ne doit pas compter la hauteur des eaux, depuis la ſurface du terreau, mais du milieu de l'épaiſſeur de la couche. D'ailleurs, le local & les accidents d'un ſol, ſont toujours des exceptions aux méthodes générales qu'on vient d'indiquer.

crire, cette vaſe molle, pétrie par ſon propre poids, forme une digue impénétrable aux eaux; & il n'y a point de perte de temps, objet toujours précieux dans tous les travaux de culture, & ſur-tout infiniment dans ceux-ci.

On doit avertir que les foſſés qui ſe rencontrent, en formant un angle, ne fourniſſent aucune terre pour former la digue en cet endroit : on n'a d'autre reſſource pour y ſuppléer, que de faire fouiller de la vaſe, à l'extérieur des digues, dans le bois, en faiſant ſoit des trous, ſoit des bouts de foſſés qui faſſent un angle ſaillant, ſelon qu'il conviendra le mieux pour les travaux ſubſéquens.

Il faut ſe ſouvenir de donner la plus grande ſolidité à ces digues aux angles, parce que les brèches, ou les filtrations y ſont bien plus difficiles à réparer.

La digue : derniere façon à lui donner.

Les foſſés finis, il convient, pour ne pas s'expoſer à la néceſſité d'un nouveau travail, de donner la derniere façon aux digues, avant que la vaſe ſoit trop ſéche, tandis qu'elle peut encore ſe pétrir, ſe lier, & faire corps. Pour cela, au moyen des perches ou piquets qu'on aura laiſſés aux quatre angles du noyau, on portera vers l'intérieur, du côté du deſſéchement, une meſure de trois pieds & demi, où l'on plantera de nouveaux piquets, deſquels on jalonnera des lignes droites, ſur le bord de la digue; après quoi on en coupera le talus, obſervant de le coucher beaucoup plus que celui des foſſés, & d'en ramaſſer & relever toutes les terres, ainſi que celles qui auroient été répandues ſur la berme, plus loin que le pied de ce talus, toutes ces terres devant être jetées ſur la digue : on n'a plus alors qu'à faire paſſer l'attelier des négreſſes, pour la rabattre, la niveler, & l'égaliſer. On néglige de dreſſer le

côté extérieur des digues; ce qui feroît un travail ſuperflu.

Lorſque les digues ſont finies, que l'entourage de l'abattis eſt ainſi fait, on travaille à faire des tas des bois qui reſtent; (on ſuppoſe que l'attelier des négreſſes y a travaillé pendant la façon des foſſés;) on fait la diviſion intérieure, par d'autres foſſés; ainſi que les petites tranches. Comme c'eſt toujours dans le premier deſſéchement celui du bord de la riviere, que doivent être placés les bâtîments, & tout l'établiſſement, afin de jouir de l'avantage du meilleur air, & de toute la vue que le local permet; cette diviſion intérieure ne doit être faite, que d'après les plus mûres réflexions, & le choix adopté d'un plan d'établiſſement auquel on ſoit déterminé à ne rien changer: on renvoie plus loin à parler de cet objet, afin de terminer ſans interruption ce qu'on a à dire de ces premiers deſſéchements.

Autres foſſés diviſion intérieure;

Si la largeur du défriché, exception faite de la partie deſtinée pour l'établiſſement, n'excéde pas environ cent toiſes, il ſuffira de faire de petites tranches, en travers, de trois pieds de largeur; mais ſi le défriché étoit plus large, il conviendroît de faire, d'abord un foſſé de ſix ou huit pieds, qui le coupe en deux parties égales, dans toute ſa longueur; & dans ce cas, les petites tranches pourront n'avoir que la largeur de deux pieds à deux pieds & demi: la profondeur d'une pelle ſuffira, au milieu de la longueur; mais elle doit être plus conſidérable, en allant vers les extrémités, & là, environ du double. (c)

Des petites tranches.

(c) Ces petites tranches ne ſont pas toujours tracées à diſtance de mêmes intervalles, parce que les planches doivent être plus ou moins larges, ſelon les plantations auxquelles elles ſont deſtinées: on en parlera à l'endroit où l'on traitera des cultures.

Si l'on fouille des petites tranches dans un endroit où il y ait peu ou point de terreau, comme il arrive, par exemple, preſque toujours ſur les bords des rivieres, par conſéquent dans les premiers défrichés, les terres de ces petites tranches, jetées ſur les planches, n'étant alors que de vaſe franche, qui eſt toujours froide lorſqu'elle eſt expoſée à l'air, elles nuiroient à des plantes délicates, telles que le maïs, l'indigo, & autres de cette eſpèce : il vaut mieux alors, pour le ſuccès de ces plantations, arranger ces terres en tas réſervés, au milieu des planches; précaution inutile pour toutes les autres plantes, & qui le ſeroit pour celles-ci même, s'il y avoit une couche de terreau à la ſurface du ſol.

Obſervations ſur les petites tranches.

En faiſant ces petites tranches, il faut veiller à ce que les tranchеurs en jètent les terres, d'un ſeul coup, au milieu des planches, afin d'éviter encore ici un double travail : on ne ſauroit trop recommander ce ſoin dans la façon de tous les foſſés, parce que les négres, qui cherchent ſans ceſſe à ſe diſpenſer d'un peu de peine de plus, parviennent ſouvent, par mille petits moyens ou prétextes, à ne faire qu'imparfaitement l'ouvrage de leur tâche. Tout relâchement ſur ce point peut devenir préjudiciable, juſqu'à doubler le travail; ce qui, par des circonſtances telles que d'être ſurpris par les pluyes, peut occaſionner des pertes immenſes, ſoit en n'ayant ainſi le temps d'exécuter qu'une partie d'une entrepriſe qu'il eût été aiſé de conduire à ſa perfection en totalité, ſoit en ne l'exécutant que d'une maniere incomplete, conſéquemment inſuffiſante; ce qui fait toujours manquer le but propoſé.

Il faut ſurveiller les négres en faiſant ce travail.

Les petites tranches une fois faites, on travaille à niveler les planches, & à les égaliſer; & l'on ſoigne cet ouvrage en raiſon

Préparation des planches.

des plants dont on a deſſein de garnir le terrein : ſi c'eſt de bananniers ſeulement, on ſe contente d'en abattre les élévations, pour remplir les creux, faiſant enſorte que le milieu des planches devienne, au moyen de la terre des tranches, plus élevé que les bords : ſi l'on ſe propoſe d'y planter des cafeyers, des cannes à ſucre, & autres plants, il faut étendre ſes ſoins juſqu'à rendre la ſurface très unie, & proprement arrangée, avec l'attention qu'elle ſoit plus bombée à meſure que les plants ſont plus délicats, & ſe plaiſent plus ou moins dans l'humidité.

Elles doivent être bombées.

Pour ne rien laiſſer à déſirer ſur la proportion dans laquelle ces planches doivent être bombées, en leur travers, & de quelle maniere, il faut que, ſur 30 pieds de largeur, l'élevation du milieu ſoit à peu près de ſix pouces au-deſſus des bords, & que par ces trois points la ſurface forme une ligne courbe, un peu rehauſſée au milieu de la planche, attendû que cette partie s'affaiſſe plus que les autres par la ſuite.

L'on ne ſauroît donner trop de ſoin à tous ces travaux, afin qu'ils ſoient bien exécutés; conſidérant ſur tout qu'ils n'en exigent pas pour cela plus de temps, & qu'il n'en coûte ſeulement qu'un peu plus de peine à celui qui les dirige, mais qu'il en eſt toujours amplement dédommagé par un plus grand ſuccès. Si au reſte ils paroiſſent minutieux par le détail qu'on vient d'en faire, il faut ſe bien perſuader qu'ils ne le ſont pas dans la pratique, ou que du moins ils ne doivent pas l'être, parce qu'il faut s'habituer à les faire méthodiquement, leſtement, & ſans tâtonner.

Avant de clorre cet article, pour ne rien négliger de tout ce qui tient à quelque partie de cette pratique, & pour la ſatisfac-

tion des ſpéculateurs qui combinent, je vais expoſer quelle étendue de travail l'on peut attendre d'un négre, dans les diverſes fouilles de ces terres.

Tâche pour les foſſés.

Un négre de pelle, autrement dit négre trancheur, lorſque le terrain n'eſt point, ou que très peu embarraſſé de bois ou de troncs d'arbres, doit trancher dans un jour, pour ſa tâche, une ſurface de 500 pieds quarrés, de la profondeur d'une pelle; de ſorte que, dans un foſſé de 10 pieds de large, il aura 50 pieds de longueur pour ſa tâche : il eſt aiſé, d'après cette donnée, de calculer les longueurs de tâche pour toutes les largeurs quelconques. On la diminue de moitié en étendue, ſi l'on eſt forcé, par quelque circonſtance, de faire faire la fouille de deux pelles de profondeur; mais il ne faut jamais pratiquer cette maniere de travailler, ſi l'on n'y eſt contraint, parce que ces travaux ſe font alors moins uniformément, moins bien, & que l'on y perd toujours pour la quantité. (d)

(d) A l'occaſion de ces tâches, il eſt eſſentiel de remarquer que, moins un foſſé a de largeur, s'il doit être d'une certaine profondeur, plus la tâche diminue à meſure qu'on le fouille, non-ſeulement à cauſe du rétréciſſement produit par les talus, mais encore en raiſon de ſon peu de largeur, par exemple : dans un foſſé de 10 pieds, la tâche donne à la premiere pelle 375 pieds cubes, à la ſeconde 343, à la 3e. 312, à la 4e. 277, à la 5e. 250, à la 6e. 219, à la 7e. 187, à la 8e. 150; de ſorte que, à la huitieme pelle la tâche moyenne n'eſt plus que de 262 pieds cubes. Au lieu que dans un foſſé ou canal de 20 pieds de largeur, la tâche étant de 375 pieds cubes à la premiere pelle, elle ſera à la ſeconde de 358, à la 3e. de 343, à la 4e. de 327, à la 5e. de 304, à la 6e. de 296, à la 7e. de 280, & à la 8e. de 265. Ainſi l'on voit qu'à la huitieme pelle, la tâche eſt preſque le double dans le canal de 20 pieds, que dans le foſſé de dix; & la moyenne entre les extrêmes eſt de 320 pieds cubes.

Chaque trancheur doit être muni d'un ſabre, & de deux pelles, l'une de fer, l'autre de bois garnie de fer au bout; celle-ci pour ramaſſer les terres égrainées aprés qu'on a fouillé avec l'autre; celle de fer a environ un pied de long; mais comme il faut les paſſer ſur la meule, pour les entretenir tranchantes, elles s'uſent aſſez promptement: dès qu'elles ſont uſées, au point de n'avoir plus qu'une longueur au-deſſous de neuf pouces, on doit les rebuter.

On ordonne aux trancheurs d'enfoncer la pelle de ſa longueur, & l'on tient la main à ce qu'ils ne ſe relâchent pas ſur ce point; ce qui fait croire à beaucoup de gens inattentifs que chaque jour on fouille d'un pied de profondeur; mais lorſque d'une pelle il réſulte neuf pouces bien francs, & que les tâches dans le fond ſont bien proprement curées avec la pelle de bois, & nettes de toutes terres émincées, on doit être ſatisfait. (e)

Quoique la tâche diminue de largeur dès la ſeconde pelle, & ſucceſſivement davantage, à cauſe du talus des foſſés, on ne doit point l'augmenter en longueur, pour retrouver la ſurface de 500 pieds quarrés, parce que le trancheur n'y gagne rien, ou au moins très-peu

---

Il réſulteroît de ces détails que pour tous les foſſés au-deſſous de 12 pieds de largeur l'on pourroît augmenter la tâche à la premiere pelle de 50 ou 100 pieds quarrés, car on le répéte encore, il ne faut jamais augmenter les tâches lorſque l'ouvrage eſt entrepris.

A Surinam on donne juſqu'à 700 pieds de ſurface à la premiere pelle, mais ce n'eſt pas, pour obſerver les proportions qu'on recherche ici; c'eſt uniquement pour que le négre faſſe une plus grande tâche: mais un négre qu'on oblige à trancher 700 pieds dans un large canal, eſt ſurchargé de travail, s'il n'eſt d'une forte complexion.

(e) On peut compter qu'une pelle vaut 10 pouces à Surinam; tout cela fait de grandes différences pour les réſultats, que nous ne pouvons eſpérer d'atteindre,

de choſe : à meſure qu'il ſe trouve placé plus bas ; ſon travail à jeter la terre, non-ſeulement hors du foſſé, mais dans le même éloignement, s'accroît à proportion ; de ſorte que tout eſt compenſé. On ne doit donc point augmenter leur tâche, mais ſeulement redoubler de vigilance, pour les obliger à la faire avec la même propreté.

Réſultat des tâches.

Il réſulte de ce que deſſus, qu'un négre trancheur, à ſa tâche, ne tranche par jour, à la premiere pelle, que 375 pieds cubes ; qu'en ſuppoſant un foſſé de 10 pieds de large, comme on l'a dit, fait à la profondeur de 5 pieds, qui ouvrira de chaque côté un talus d'un angle de trente dégrés avec la perpendiculaire, la derniere pelle ne donnera que 186 pieds cubes par tâche ; & que la tâche moyenne entre ces extrêmes, eſt de 282 pieds cubes.

Une grande partie de ce qui a été dit dans ce chapitre, concerne principalement les défrichés & deſſéchements des nouvelles habitations, telles qu'on en forme actuellement dans cette Colonie, ſurtout à Aprouague. Il convient maintenant d'examiner plus généralement cette partie ; c'eſt-à-dire de traiter des deſſéchements en grand.

Dans les gtands travaux de tous les genres, un bon plan eſt le ſeul guide qui peut les faire conduire à une fin déſirable : cette vérité doit être encore plus vivement ſaiſie, à l'occaſion d'un établiſſement de culture, par ceux qui ſavent apprécier ce que coûtent les tranſports de terres, les faux fraix, les retards, les préjudices immenſes enfin qui peuvent réſulter d'un faux travail, qu'on eſt obligé de changer & de refaire ainſi pluſieurs fois qui, en rendant le plan defectueux par une complication de foſſés, occaſionne des vices ſouvent irréparables aux deſſéchements. Il importe donc tous

jours pour ſes propres intérêts, ſurtout dans les lieux iſolés, de les bien connoître, & de s'aſſujettir à un plan fixe, avant que de rien entamer.

Lorſque l'on s'établit dans de grandes & uniformes plages, que les habitations ſe joignent, toutes celles deſtinées à la même culture doivent être faites ſur un même plan, dès qu'il ſera le meilleur poſſible : il faut ſeulement excepter d'une méthode générale tout le local qui tient à l'établiſſement & à ſes diſpoſitions, dont la diſtribution peut varier ſelon le goût de chacun.

Pour faciliter ce qu'on a encore à dire ſur cet objet, on parlera ſéparément, & de la diſtribution des deſſéchements propre aux ſucreries, & de celle propre aux cafeyeries : cette derniere convient à tous les genres de manufactures, excepté à la la premiere.

Le défrichement le plus parfait ſera toujours celui qui remplira le mieux ſon objet, avec un moindre nombre de foſſés ; parce que, alors il aura été exécuté ſur le plan le plus ſimple & le mieux calculé : c'eſt d'après cette maxime générale, que je me ſuis appliqué à étudier tout ce qui peut leur donner le dégré de perfection qu'il eſt poſſible d'y déſirer.

Plan des ſucreries.

La diſtribution du plan d'une ſucrerie peut être faite ſur un terrein de 300 toiſes de face, comme ſur un de 600, à quelques ſuppreſſions près, qui ne changent rien à la méthode générale qu'on doit ſuivre. Soit ſuppoſée une conceſſion de 600 toiſes de face : après y avoir tracé un canal d'écoulement, comme à l'ordinaire, à chaque extrémité, on place au milieu de cette face le principal & grand canal navigable du moulin, ſur lequel ce bâtiment eſt toujours conſtruit.

D'après 600 toiſes de face.

Après avoir distribué les emplacements de chaque bâtiment, & dépendances, des jardins, en un mot de tout ce qui doit composer l'établissement, on trace ce qu'on appelle les canaux navigables, ou petits canaux navigables, pour les distinguer du grand canal du moulin : ces canaux sont disposés en travers du terrein, en coupant toujours celui du moulin à angle droit, à moins que le local ne s'y refuse : le premier doit être placé le plus près possible du moulin & des établissements : après la position de celui là, on entrace d'autres de 100 en 100 toises qui lui sont paralleles ; & l'on en ajoute ainsi autant que le défriché en peut comporter, & à mesure qu'on défriche de nouveau.

Canaux navigables.

Ils ne doivent point aboutir ni communiquer avec les canaux d'écoulement ; ils doivent seulement en approcher, jusqu'à environ 20 toises.

Cette distribution faite, on voit qu'alors le terrein de chaque côté du grand canal du moulin se trouve divisé pour la culture, en autant de parallelogrammes d'environ 100 toises de large, & 270 de longueur, que ces canaux ont été répétés.

Divisent le terrein en pieces.

Ces pieces doivent être desséchées par les grands canaux d'écoulement, à quoi seulemeut ils sont destinés ; pour cela, l'on fait sur les deux longs côtés, parallelement aux canaux navigables, à 40 pieds de distance, un bon fossé d'écoulement d'environ 12 pieds de largeur, & un autre moins large derriere le long du grand canal du moulin. Ces fossés vident leurs eaux dans le grand canal d'écoulement ; & c'est de l'un à l'autre, en travers de la piece, qu'on fait les petites tranches. Souvent, sur la longueur de la piece, on fait un troisieme fossé dans le milieu ; ce qu'on

Desséchement de ces pieces.

ne doit toutefois jamais pratiquer, à moins d'une néceſſité abſolue : telle eſt la diſpoſition d'un terrein pour une ſucrerie.

Autre plan ſur 300 toiſes de face.

S'il n'y avoît que 300 toiſes de face, il n'y auroît d'autres changements à faire, que de ſupprimer à peu près la moitié du plan ; c'eſt-à-dire, que le grand canal du moulin, & tous les établiſſements, devroîent être à une des lignes, tout-à-fait ſur un des côtés, & un ſeul canal d'écoulement ſeroît ſur l'autre.

Ce dernier plan offre un avantage de plus que l'autre, en ce qu'on peut faire venir par derriere la digue, un petit canal d'eau douce, depuis le fond du bois juſqu'à proximité de l'établiſſement, qui en retireroît une grande utilité, ainſi que la rumerie & la ſucrerie, leſquelles, dans le premier plan, ne peuvent avoir la plûpart du temps que les eaux de la riviere, à moins d'en aller chercher au loin ; car les plus grandes citernes mêmes ne ſauroîent fournir à tous les beſoins.

Maintenant que l'on doit ſuppoſer que ces plans ont été bien entendus, il eſt eſſentiel de les reprendre en détail ; afin de montrer les avantages qu'on doit rechercher, en les exécutant, & les fautes qu'il importe d'y éviter.

Imperfection des écoulements les premieres années.

Lorſqu'on forme une habitation, les canaux d'écoulement ne peuvent être que très imparfaits pendant les premieres années : dans ces premiers temps, on ne doit leur donner que la capacité néceſſaire à un écoulement ſeulement paſſable ; parce qu'ayant tout à faire à la fois, il faut économiſer le temps avec ſageſſe, ne rien faire de ſuperflu : mais il faut les agrandir le plutôt poſſible, & tâcher de leur donner les proportions convenables, à meſure qu'on augmente les défrichés.

Proportions des canaux d'écoulement.

En ſuppoſant qu'un deſſéchement renferme 150 quarrés de terrein; qu'il aît deux canaux d'écoulement, un à chaque extrémité de la face, ils devront avoir auprès de l'écluſe, dans l'étendue d'environ 200 toiſes, au moins 20 pieds de largeur, dans le fond, avec des talus ſuffiſants de chaque côté, des banquettes & des bermes à peu près dans cette proportion : depuis le fond du canal, à la hauteur de deux pieds, une banquette de ſix pieds; à quatre pieds, une de cinq; & à ſix pieds, une de quatre; après quoi, à la ligne du terreplein, qui eſt celle de la ſurface du ſol, l'on fera une berme de 14 ou 15 pieds; ce qui donne un canal de ſoixante trois pieds de largeur, ſans les bermes. [f]

Dans le reſte de l'étendue, juſqu'au fond de l'habitation, il ſuffira qu'il aît la moitié de cette largeur ou capacité; c'eſt-à-dire qu'il faut le tracer de plus en plus étroits par hachûres, à meſure qu'on avance vers l'extrémité, à laquelle cependant ils devront avoir douze pieds de largeur dans le haut; obſervant de les augmenter en raiſon de ces proportions. A meſure que l'on augmente l'éten-

---

[f] Ce canal d'écoulement a trois banquettes de chaque côté, qui enſemble font 15 pieds; il y a quatre talus, dont la baſe eſt de 19 à 20 pouces, qui font ſix pieds ſix pouces ajoutés à 15 font 21 pieds 6 pouces pour un côté du canal : vingt pieds pour la largeur qu'il a au fonds, produiſent les 63 pieds pour la largeur totale, d'une berme à l'autre.

Les talus ſont ſuppoſés être de 30 dégrés avec la perpendiculaire.

Il eſt utile d'obſerver ici que, dans tous les grands canaux, & dans les foſſés qui ſont deſtinés à garder les mêmes dimenſions ou à avoir beaucoup de profondeur, leur talus doivent néceſſairement faire une angle de 30 dégrés : ceux qui doivent être ſucceſſivement élargis, ou qui ſont d'une grandeur moyenne, & ont peut de profondeur, n'ont beſoin que d'un talus d'environ 25 dégrés.

due des terreins cultivés. Leur profondeur auprès de l'écluſe doit être égale au niveau de la baſſe-mer des petites marées : les courans d'eau, qui ravinent, les approfondiſſent encore un peu, & autant qu'il le faut, dans la ſuite. C'eſt auprès de l'écluſe qu'on doit premierement achever la fouille dans ſa totalité, à cette profondeur, tant pour que les travailleurs ne ſoient pas incommodés par les eaux, que pour régler la pente du fond du canal : il eſt inutile de la chercher par le moyen d'un inſtrument ; on n'aura qu'à ſuivre la pratique qui va être indiquée : il faut ſeulement, depuis l'écluſe, faire fouiller en avançant, de la même maniere, & tout comme ſi l'on avoît le deſſein de mettre le fond du canal parfaitement de niveau ; il arrivera alors qu'étant parvenu à l'autre extrémité, quelque ſoit d'ailleurs ſon étendue, ſon fond aura exactement la pente naturelle requiſe pour faire couler les eaux.

Précaution pour fouiller les canaux d'écoulement.

L'on n'a d'autre précaution que celle là ; mais il faut y veiller, & avoir attention qu'en raclant & ramaſſant les terres de la derniere pelle, les travailleurs ayent toujours de l'eau à la cheville du pied. La même choſe doit être pratiquée pour les foſſés en général : en l'obſervant, ils ſeront finis du coup ; au-lieu qu'en la négligeant, il faudra ramener fréquemment les travailleurs ſur leur pas, pour creuſer de nouveau ce qui eût pu l'être completement d'abor, ſans qu'il en eût coûté une heure de plus : ce qui eſt d'autant plus facheux, qu'un ſurcroit de travail qu'on eût pu épargner, eſt une perte de temps qui ne ſe retrouve jamais, & qu'on doit ſoigneuſement éviter dans tous les travaux en général, ſi l'on déſire obtenir de grands ſuccès.

On vient de voir les proportions des foſſés, ou canaux, pour un deſſéchement de douze quarrés, & celle de cent cinquante ;

on peut aiſément, d'après cela, trouver toutes celles qu'on pourroît déſirer. On prévient ſeulement ici qu'on ne ſauroît jamais leur donner trop de grandeur & de capacité ; les foſſés d'écoulement pratiqués à l'entour des pieces de terrein, comme on l'a vû, doivent être à peu-près auſſi profonds que les canaux, à l'endroit où ils s'y dégorgent.

Dans les commencements d'une habitation, ces canaux ayant peu de capacité, les petites tranches devront avoir environ trois pieds de large, & être proprement faites, pour leur donner toute la capacité que leur dimenſion peut comporter ; mais lors qu'un deſſéchement eſt agrandi, on ne leur donne plus qu'une largeur de deux pieds, avec une profondeur & des talus convenables ; parce qu'elles s'agrandiſſent toujours dans la ſuite par les ſarclages : il ne faut les conſidérer que comme des dalles, qui doivent ſeulement conduire les eaux dans les grands réſervoirs, à meſure qu'elles ſont tombées.

Principes généraux ſur les deſſéchements.

Il faut ſe rappeller ſans ceſſe ces principes, que ce ne ſont ni les petites tranches, ni la grande quantité d'autres foſſés, comme j'ai vû ici & ailleurs bien des gens le croire, qui peut conſtituer la qualité d'un bon deſſéchement ; mais bien les grands ou ſuffiſants canaux d'écoulement, qui ſont ſeuls la baſe de tous les ſuccès & de la proſpérité qu'on a droit d'attendre de la fécondité des terres-baſſes.

Comme ces canaux ſont ſujets à être comblés, à la longue, par les vaſes & les boues, ſurtout en allant vers le fond de l'habitation, je déſire qu'on veuille placer à cette extrémité un coffre de trois pieds d'ouverture, pour faire écouler les eaux des bois, & le laver lorſqu'il fait beau temps, & qu'on n'a preſque point

d'eau des foſſés à écouler par l'écluſe : combien ce moyen ſimple n'épargneroît-il pas de journées de négres, & de travail !

Lorſqu'on fouille les canaux navigables, les terres qu'ils fourniſſent, ſont jetées également ſur les deux bords, pour ſervir à former des digues tout à l'entour, propres à réprimer les eaux des marées, & à les empêcher de ſe répandre dans les plantages; ce qui oblige de faire ces digues avec des noyaux, & d'y porter la plus grande attention; ne devant pas y avoir la moindre filtration abſolument.

Digues des canaux navigables.

On doit obſerver qu'elles ſoient aſſez élevées, ſur le devant, le long des canaux, pour réſiſter aux grandes marées de l'équinoxe; &, ſuppoſant toujours, lorſqu'on les fait, qu'elles s'affaiſſent dans la ſuite, il faut y avoir le plus grand égard, afin de les faire d'abord de maniere à n'avoir pas beſoin d'être ſucceſſivement exhauſſées.

Leur forme.

On en rabat les terres ſur le derriere, en leur donnant une pente, en forme de glacis, juſqu'au bord du foſſé d'écoulement; auquel arrangement, ainſi qu'au nivellement, les terres de ce foſſé ſont également employées. Toutes ces digues doivent de même être plantées eu cannes, excepté dans les eſpaces qu'on veut conſerver pour des chemins.

On doit ſuivre, pour la fouille ou le creuſage de ces canaux, tout ce qu'on a dit plus haut en parlant des autres : on prévient ſeulement, quant aux dimenſions, qu'il faut les entendre pour le haut, à la ſurface du ſol, & non pour le fond des canaux.

Fauſſes vues ſur les canaux navigables.

A l'égard de ces canaux, perſonne ne s'eſt encore appliqué à exécuter cette partie des travaux, d'après quelques principes fondés ſur leur uſage : l'un a fait un canal d'une grande beauté, dans un endroit éloigné; l'autre s'eſt obſtinément attaché à faire, de

même largeur jusqu'au fond de l'habitation, le canal du moulin; afin d'offrir aux yeux ce genre de luxe; celui-là pense qu'il suffit qu'ils ayent en somme une capacité vaste; chacun enfin, ne cherche qu'à faire un bel ouvrage, sans réflexion sur son utilité.

Proportion des canaux navigables.

Les proportions & les dimensions les plus convenables pour ces canaux sont d'abord, pour celui du moulin, qu'auprès de ce terme, & dans l'étendue d'environ 200 toises, il ait pour le moins 90 pieds de large, & jusqu'à 120 même, s'il est possible. Ce vaste & beau réservoir est nécessaire pour que la surface de l'eau conserve, devant le coursier, le même niveau qu'ailleurs, lorsque le moulin marche; si ce grand canal n'avoit, à cet endroit, qu'une largeur médiocre, les eaux des extrémités des canaux ne pourroient s'y rendre, pour remplacer celle dépensée par le moulin, qu'après que cette surface y auroit perdu beaucoup de son niveau, pour leur donner une pente suffisante; ce qui peut aller jusqu'à 7 ou 8 pouces, même plus, & donne pour l'effet de la machine le même résultat, que si la marée avoit été moins haute d'autant : ces grands réservoirs facilitent d'ailleurs le déchargement des cannes & la manœuvre des acons. (g)

(g) Toutes les fois qu'on doit fouiller des canaux, dont la largeur est telle, qu'un négre placé au milieu, ne peut pas jeter les terres dehors, & assez en arriere des bords, pour qu'elles ne les surchargent pas, on doit alors commencer par faire fouiller, d'abord à la profondeur qu'il doit avoir, dans le milieu de sa longueur un canal de vingt pieds, en faisant jeter les terres aussi loin qu'il est possible : cela étant fait, ces terres sont reprises & jetées plus loin avec la pelle, après quoi on élargit le canal successivement en tranchant des largeurs de cinq ou de dix pieds, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à celle qui a été déterminée.

On doit ſe contenter de donner 36 à 40 pieds de largeur, au reſte de l'étendue de ce grand canal, juſqu'à la digue de derriere qu'on doit lui faire traverſer en avançant dans le bois de quelques centaines de toiſes, mais ſeulement avec une largeur de douze pieds.

On doit le fermer, à l'endroit de cette digue, par un coffre d'environ quatre pieds d'ouverture & vingt-ſix de long, garni d'une double porte, afin de retenir, lorſqu'on le veut, les eaux des bois, en fermant la porte de derriere, & ouvrant celle de devant, & de contenir également celles de la marée, pour qu'elle ne ſe répandent pas dans le bois, en fermant au contraire celle de devant, & ouvrant l'autre.

Lorſqu'on ne roule pas, au moyen de ce coffre, en hiver, dans le temps des fortes pluies, en ſe diſpoſant pour faire entrer les eaux du bois, & faiſant ouvrir régulierement, à tous les juzants, la grande écluſe, les eaux ravineront tellement, elles laveront ce grand canal, au point que cela ſeul l'entretiendra à ſa profondeur, & ſans boue; au lieu que, ſans cette précaution, les marées y dépoſeroient tant de vaſe, qu'il en ſeroît comblé dans quatre ou cinq ans; & cet objet exige un entretien ſi conſidérable, que les ſucreries médiocrement montées en négres trancheurs, échouent infailliblement contre cet obſtacle, par l'immenſité de temps que néceſſairement il dérobe à la manipulation des revenus.

L'on ne doit donner aux petits canaux navigables que 24 pieds au plus; ceſt-à-dire, ſeulement la largeur néceſſaire à la navigation des acons; attendû que l'entretien de ces canaux devient progreſ-

ſivement diſpendieux, & difficiles à proportion qu'ils ont plus de largeur. L'on doit d'autant plus avoir égard à cette obſervation, que ces canaux-ci ne peuvent être entretenus qu'à la pelle, parce qu'on ne ſauroît y faire paſſer un courant d'eau qui y ſupplée, à moins de machines à très gros fraix & d'un local qui y fut propre: pourquoi l'on s'eſt diſpenſé d'en parler.

Cafeyerie; 300 toiſes de face.

Lors qu'aucun obſtacle ne s'oppoſe à la prolongation des plantations dans la profondeur du terrein, une face de 300 toiſes eſt très ſuffiſante pour une conceſſion qu'on deſtine à une cafeyerie: c'eſt celle qu'on ſuppoſera pour le plan dont on va expoſer les détails;

Diſpoſition du terrein.

Il faut à chaque extrémité de ce terrein, un canal d'écoulement tel que ceux qui ont été décrits ci-devant: on peut placer une écluſe ſur chacun, ou bien les réunir par un troiſieme canal, le long de la riviere; & dans ce cas une ſeule écluſe ſuffiroît, en la plaçant vers le milieu de la face du terrein; ce qui eſt un avantage aſſez conſidérable, pour faire préférer ce dernier parti: c'en eſt encore un bien important que cette écluſe, fût ainſi placée à la vue de l'établiſſement, ſous les yeux.

Ces trois canaux étant placés, on doit faire un large chemin dans le milieu de la face du terrein, qui conduiſe à l'établiſſement: mais depuis cet endroit juſqu'au fond, il faut en place de ce chemin, y faire un canal navigable, d'environ 20 ou 24 pieds de largeur, qui, paſſant à travers la digue, ſe prolonge à 200 ou 300 toiſes dans le bois, où il ſera d'une moindre largeur, & ſans digue.

Dans l'étendue des défrichés de chaque côté de ce canal, à 40 pieds de diſtance, l'on fera un bon foſſé d'écoulement; &

de 100 en 100 toiſes des chemins de traverſe de 36 pieds de large, qui le coupent à angle droit, de chaque côté deſquels il doit y avoir auſſi un foſſé d'environ 10 pieds, aboutiſſant tous aux grands canaux d'écoulement : on voit que le terrein ſe trouve alors diviſé en pieces régulieres, de même qu'il a été dit pour les ſucreries. Chemins de traverſe.

Comme le canal navigable ne reçoit que les eaux limpides des pinotieres, il ne ſe comble point, & ne coûte d'autre entretien que le ſoin de n'y pas laiſſer croître de ces eſpèces de plantes qui prennent racine au fond de l'eau, telles que l'herbe d'écoſſe, & autres.

Pour prévenir l'envie que cette facilité pourroît inſpirer de faire auſſi de petits canaux à la place des chemins de traverſe, il convient d'avertir ici que ce ſeroît une faute dans le plan, une augmentation de travail dont on ne retireroît aucun fruit, enfin, que les chemins ſeront plus utiles à ces endroits là, & plus commodes pour les travaux : c'eſt ſur ces chemins que l'on jete la fouille des foſſés. Il ne faut pas y ſubſtituer des canaux.

Les canaux & les foſſés d'écoulement pour une cafeyerie, ſe font de la même maniere qu'on l'a indiqué pour les ſucreries : les inventions, les méthodes utiles, & les réflexions, qu'on a déja recommandées, doivent y être également appliquées. Canaux, foſſés.

Il en eſt de même du canal navigable : l'on ne peut rien ajouter, ni pour ſes digues, ni pour les autres détails, à ce qui a été dit à cet égard. L'on remarquera ſeulement que l'extrémité de ce canal qui pénétre dans le bois, doit y reſter ouverte ; que l'autre, qui touche à la manufacture, doit être fermée d'une bonne digue Canal navigable.

qui ſe termine en long glacis de 60 pieds, juſqu'au niveau naturel du ſol, afin de ne rencontrer qu'une pente douce pour y arriver; & que ce canal doit être moins profond d'un pied & demi environ, que le niveau de la baſſe-mer des petites marées.

Plantation d'arbres ſur la berme.

On doit laiſſer de chaque côté des bords de la digue, dans toute ſa longueur, un chemin de 15 pieds de largeur; & le reſte de l'eſpace juſqu'au foſſé, doit être planté de cafeyers, comme les pieces. En avant de ce chemin, ſur la berme, à une diſtance convenable du bord du canal, il faut planter près à près à ſe toucher, de chaque côté, un rang d'arbres qu'on choiſira dans le bois, parce que les arbres fruitiers n'y réſiſteroîent pas, parmi ceux dont le pied & les racines ſe plaiſent dans l'eau, & qui, ſans s'élever fort haut, peuvent donner beaucoup d'ombrage. Il convient ſans-doute de donner la préférence à ceux qui produiſent des fruits utiles. Cette plantation eſt néceſſaire pour empêcher les eaux de ſe corrompre, & pour prévenir l'éboulement & la dégradation des talus.

Pont ſur le canal.

Vis-à-vis de chaque chemin de traverſe, il faut faire ſur le canal un pont de deux larges bois équarris, poſés l'un à côté de l'autre : il doit être aſſez élevé dans le milieu, pour laiſſer paſſer les embarcations, & avoir à chaque bout, une petite rampe qui porte à terre.

Deux petits coffres à la tête du canal.

Il faut placer à la tête du canal, vers la manufacture, deux petits coffres, dont l'un, plus grand que l'autre, répondra à un foſſé qui, en faiſant le tour de l'établiſſement, ſe termine à l'écluſe, afin d'évider de temps en temps les eaux du canal, en tout ou en partie, pour les renouveller; ce qui en même-temps lavera &

entretiendra ces foſſés autour des maiſons : le plus petit, poſé vers la ſurface, ſervira à fournir de l'eau au bac dans lequel on lave le café, à un abreuvoir pour les beſtiaux, au jardin potager, & à tous les autres beſoins de l'établiſſement : on expliquera la conſtruction de ces coffres dans un autre endroit.

Au moyen de ce canal, deux petits acons plats apporteront tout le café, lors des récoltes, à la manufacture : tous les bois à bruler & autres, ſeront rendus avec économie & ſans peine, ainſi que les autres objets dont les tranſports ne laiſſent pas que d'être très conſidérables.

Quel ſoulagement encore n'en réſultera t-il pas pour les eſclaves & quelle utilité pour leurs petits ménages, ſurtout pour leur ſanté, en ſe trouvant toujours, en quelqu'endroit qu'ils ſoient de l'abattis, à portée d'une belle nappe d'eau pour ſe raffraîchir, & s'y baigner; ce qui a pour eux, indépendamment de l'attrait, un tel avantage, qu'un état plus robuſte & plus vigoureux en eſt toujours le fruit ?

Enfin ce canal, qu'on peut encore enviſager comme le plus beau vivier, eſt ſi important, ſi eſſentiel pour une habitation; il contribue tant à la bien organiſer, qu'on doit regarder celles qui en ſont dépourvues, comme très imparfaites, & d'une valeur intrinſéque infiniment moindre.

On n'a omis aucune partie majeure ou intéreſſante de tout ce qui concerne l'art du deſſéchement des terres-baſſes : il y a ſeulement quelques petits détails, dans leſquels on n'a point crû devoir entrer ici, parce qu'on ſera obligé d'en parler ailleurs; ce qui eût fait une répétition ſuperflue.

CHAPITRE IV.

De la culture des cannes à ſucre.

Diſtribution de la terre.

Lorſque les pieces dans leſquelles on veut planter des cannes, n'ont pas au-de-là de 100 toiſes, que la terre en eſt de bonne qualité, qu'elle filtre bien les eaux, la largeur la plus convenable pour les planches, & l'éloignement des petites tranches entr'elles, doit être de 30 pieds : mais ſi, par quelques circonſtances, on a été forcé de leur donner une plus grande largeur, ſi elles étoîent reconnues pour avoir le défaut de filtrer lentement les eaux, il convient de ne leur donner alors que 24 pieds ſeulement. On a déja dit que les petites tranches ne devoîent faire que l'office de dalles, & que ce n'eſt point à elles que doit s'attribuer la conſtitution du deſſéchemeut dans ſa qualité : ſi l'on paroît les multiplier ici, dans certains cas, ce n'eſt d'abord que pour qu'il s'entrouve à peu près la même quantité dans une ſurface donnée quelconque ; enſuite pour empêcher que la terre ſoit froide, & pour aider un peu la filtration des eaux.

Proportions des planches.

Soin qu'elles exigent.

Les planches d'une piece de cannes doivent être parfaitement nivelées : on ſuppoſe ici qu'il ne s'y trouve plus aucun ttonc d'arbres, ni autres bois quelconques : elles doivent être un peu relevées ou bombées par le milieu, comme on l'a déja dit. Les mottes doivent être briſées, & la ſurface parfaitement unie, le tout enfin très proprement applani & rangé. Il faut obſerver qu'on ne doit faire cet ouvrage, que lorſqu'on eſt prêt à planter, &

qu'on a à ſa diſpoſition une quantité ſuffiſante de plants préparés.

Les plants dont on ſe ſert, ſont les têtes des cannes prêtes à être paſſées au moulin; c'eſt-à-dire, l'extrémité de la canne, depuis l'endroit où elle ceſſe d'avoir acquis la maturité convenable, qu'elle n'acquerreroît jamais, juſqu'à ſa ſommité : ce bout de canne n'eſt jamais moindre que 5 à 6 pouces, & va quelquefois juſqu'à 8 ou 10. Les plants.

On tranſporte ces plants de la piece qui fournit actuellement au moulin, à celle qu'on veut planter, par les canaux navigables, au moyen des acons; & l'on fait ce tranſport à meſure qu'on nivelle & qu'on prépare le terrein de la piece : on les décharge en tas, tout le long des deux bords de la piece, ſur la digue des deux canaux navigables qui ſont de chaque côté.

Ceux qui ont un attelier nombreux de négrillons, feront bien, lorſqu'on eſt occupé à planter, de leur faire dépouiller ces plants de leur paille : cette préparation facilite ſa germination & la pouſſe des jets.

Pendant qu'on prépare la piece, qu'on ſe diſpoſe à planter, on ſe munit de quelques paquets de jalons, & d'une grande quantité de petits piquets de la groſſeur du pouce, & de 20 à 25 pouces de long, pour ſervir à aligner le terrein pour les rangs de cannes. Mais avant de procéder à ces alignements, il faut bien déterminer le nombre d'eſclaves qu'on employera à la plantation : ces petits détails ſont eſſentiels pour la régularité, & pour la plus prompte exécution du travail. Plantation.

Il faut compter par planche, ſept des plus forts négres pour fouiller les trous ou rigoles; deux négreſſes pour y poſer les plants, & deux pour les couvrir de terre; deux pour apporter les plants; Nombre d'eſclaves néceſſaire à la plantation.

& deux négres ſurnuméraires pour tenir un cordeau tendu; ce qui fait 15 perſonnes par planche. Ainſi avec un attelier de 60 perſonnes, on planteroît quatre planches à la fois; avec un de 75 cinq planches; &c. &c. On en ſuppoſe ici un de 120 eſclaves; ce ſera huit planches plantées: il faut par conſéquent placer les alignements de huit en huit, comme il va être preſcrit ici.

Procédés préparatoires : diſtribution des planches.

D'abord en commençant à la premiere planche, vers le grand canal du moulin, du bout de la planche, au bord du grand foſſé d'écoulement, on meſurera trois pieds, & l'on y mettra un petit piquet: enſuite, de ce premier piquet, on en mettra un de quatre en quatre pieds, juſqu'à ce qu'on ſoit parvenu à l'autre extrémité de la piece, en obſervant qu'à chaque piquet qui forme la centaine, il faut y ajouter un jalon.

Cela fini, on revient au même côté où l'on a commencé, & comptant huit planches, on recommence du bout de la huitieme la même opération, en mettant toujours le premier piquet à trois pieds de diſtance, & un jalon à chaque centaine; ce qu'on répéte de huit en huit planches, juſqu'à ce qu'on ſoit arrivé à l'autre bout de la piece, au bord du grand canal d'écoulement. On donne alors un coup d'œil à ces jalons *centenaires*, pour voir ſi l'on a bien meſuré, ou ſi l'on ſe ſeroît trompé: dans le premier cas, ces jalons ſe trouvent alignés; dans le ſecond au contraire, ils ne peuvent l'être.

Dès que ces alignements qui doivent être faits avec exactitude, ſont finis, on commence la plantation. Il faut avoir un cordeau dont la longueur puiſſe traverſer les huit planches, c'eſt-à-dire, atteindre d'un alignement à l'autre: on en attache chaque bout au milieu d'un fort bâton d'environ quatre pieds de long;

Procédés de la plantation.

un négre à chaque extrémité de ce cordeau le tient ferme au moyen de ce bâton, qu'il poſe perpendiculairement ſur la terre, pour l'aſſujettir bien tendu.

Tout étant ainſi préparé, les deux négres poſent le cordeau ſur le premier piquet qui n'eſt qu'à trois pieds du foſſé, ou du bout de la planche; enſuite, tous les négres étant diſpoſés à leurs places, ceux qui doivent fouiller les trous, ont chacun à la main un petit piquet de deux pieds & léger, qu'ils plantent chacun devant ſoi, le long du cordeau, qui auſſi-tôt eſt promptement retiré, pour qu'on ne le coupe pas avec la houe, & on le porte au piquet qui ſe trouve plus avant.

Conditions que doivent avoir les rigoles.

A meſure qu'on enléve ce cordeau, les négres ſe mettent à fouiller les trous qui ſont plutôt, comme on l'a dit, des eſpèces de rigoles; & voici ce qu'il faut faire obſerver ſoigneuſement à ce ſujet : 1°. que ces rigoles ſoient également profondes de 6 ou 7 pouces, dans toute leur longueur; qu'elles ſoient continuées juſqu'à un pied du bord de la petite tranche; & qu'elles ayent par tout 8 à 10 pouces de largeur dans le fond; enfin qu'elles ſoient alignées bien droit, tout comme ſi le cordeau fût reſté en place pour régler les travailleurs, & que les terres qui en proviennent, ne ſoient pas tirées en arriere, ou jetées cà & là, mais qu'elles ſoient diſpoſées bien en rang, tout au bord de la rigole.

2°. Que les négres mettent dans ce travail un tel ordre, un tel accord entr'eux, qu'il ſoit fait avec célérité, qu'eux-mêmes finiſſent toujours enſemble, & mettent auſſi-tôt & avec promptitude, chacun leur piquet à la fois de nouveau, au cordeau, qui eſt toujours enlevé à l'inſtant que les piquets ſont mis. Ainſi,

cette premiere rigole faite, les négres repoſent de nouveau leur piquet au cordeau, qu'on ôte auſſi-tôt leſtement pour le porter plus en avant, & l'on fouille la ſeconde rigole : la même opération ſe répéte juſqu'à ce qu'on ſoit parvenu à l'autre extrémité de la piece.

On retourne enſuite ſur ſes pas pour recommencer du même côté que l'on eſt parti d'abord, ſans jamais revenir, en opérant, par celui où l'on vient de finir le rang de huit planches.

Poſition des plants. Auſſi-tôt qu'il y a deux rigoles fouillées, les négreſſes deſtinées à mettre les plants, les y arrangent avec vivacité, de maniere qu'elles ſuivent avec ce travail ceux qui fouillent, ſans reſter du tout en arriere.

Les plants ſont mis dans les rigoles, ſur leur longueur en deux rangs : s'ils ſont avec toute leur paille, on les fait croiſer pour former le rang, en avançant la queue d'un plant de 3 ou 4 pouces au delà de la tête de celui qui le précéde : ſi les plants ſont épaillés, il ne faut que les mettre bout à bout touchant : obſervant en l'un & l'autre cas, que toutes les têtes des plants ſoient tournées, d'un côté dans un rang, & que dans l'autre elles ſoient toutes en ſens contraire; que de plus les deux rangs ne doivent pas ſe toucher; mais qu'il faut y avoir entr'eux un eſpace ou intervalle de 5 ou 6 pouces au moins; afin que les cannes qui en proviennent, occupent une certaine étendue, & qu'elles ne ſe nuiſent point les unes aux autres.

Dès que les plants ſont arrangés dans les rigoles, les négreſſes deſtinées pour les couvrir, s'y employent auſſi-tôt avec le même empreſſement, en ſuivant les autres travailleurs à meſure qu'ils

avancent, ſans reſter jamais de l'arriere : il faut obſerver de n'employer pour couvrir les plants que la terre émincée, celle qui a été ameublie par la houe en fouillant les rigoles ; l'excédent de ces terres doit être laiſſé là, dans la même ſituation, juſqu'à un autre temps.

Il faut très ſoigneuſement empêcher que les eſclaves ne marchent ſur les plants, ſur tout lorſqu'ils ſont recouverts : la poroſité de la terre, & la circulation de l'air étant trés eſſentielles pour faciliter la germination & l'accroiſſement des jets & des racines.

Les négreſſes deſtinées pour le tranſport des plants, d'abord du canal navigable à l'attelier des travailleurs, les apportent dans des paniers, à meſure qu'on les arrange, en obſervant de les dépoſer à portée, même ſous la main, de celles qui ſont occupées à cette opération, leſquelles ne doivent pas faire le moindre pas pour les prendre.

Lorſque les travailleurs ſont parvenus au milieu de la piece, les porteurs vont chercher alors les plants à l'autre bord, qui eſt également garni de tas, afin de n'avoir pas à les tranſporter d'un bout des planches à l'autre ; mais ſeulement des deux bouts au milieu.

On pourſuit ainſi ce travail juſqu'à ce que la piece ſoit finie, après quoi tous les plants qui reſtent, ſont arrangés ſur les bermes des canaux navigables, pour en débaraſſer leur digue ou glacis, qu'on plante auſſi de ſuite, avec l'attention ſeulement de mettre les rangs des plants en travers, & non en longueur. Plants ſur les digues.

Il faut avoir le ſoin de ne laiſſer aucuns plants épars ſur le terrein, aprés avoir fini ; on doit même les ramaſſer à meſure qu'on plante.

S'il y avoît des plants de reſte, il faut auſſi-tôt les faire enlever de deſſus les bermes, & les tranſporter avec les acons, pour les jeter ſur la digue du bout des canaux navigables, où leur fumier ne peut embaraſſer les ſarclages.

Nombre d'eſclaves requis à la plantation d'un quarré.

Trente eſclaves peuvent planter un quarré de cannes en un jour; d'après quoi, en comparant l'étendue d'une piece, & la force de l'attelier, il eſt aiſé de juger combien de temps exige ſa plantation.

Obſervations ſur les plantations.

Il y a des obſervations eſſentielles à faire ſur les plantations des cannes à ſucre : 1°. qu'on ne doit préparer les terres d'une piece pour la planter, que lorſqu'on a la quantité de plants ſuffiſante, & alors il faut la planter ſans délai : cette attention eſt d'une grande importance, pour la réuſſite des cannes, parce qu'elle leur donne une avance, & conſéquemment un avantage ſur les herbes qui ne tardent pas à infecter la terre, leſquelles, malgré les ſarclages qu'on pourroît faire avant & après la plantation, leur nuiroîent toujours infiniment.

2°. Si l'on ſe trouvoît dans la néceſſité de ſe ſervir de cannes, au lieu de plants, pour la plantation, (ce qu'il ne faut jamais faire à moins que d'y être forcé, attendû que c'eſt une perte pour le revenu, & que les plants en ſont mauvais,) il faut ſe garder de les planter entieres, mais bien les couper par morceaux de 12 à 15 pouces : autrement, on courroît les riſques que les ſucs fermentent, s'aigriſſent, tournent à l'alcaleſcence, & que par conſéquent la plantation ne réuſſiſſe point.

3°. L'on doit faire ſes efforts pour avoir les meilleurs plants poſſibles : les têtes des mauvaiſes cannes, de celles qui ſont gâtées ou trop paſſées, ne ſauroîent jamais produire de belles cannes ; &

la beauté de cette plante dépend toujours en grande partie de la vigueur des plants; plus elle s'y rencontre, plutôt la germination a lieu; plus elle a de force, plus les jets en acquerrent, ainſi que les racines qui portent l'ame de toutes les plantes.

4°. Il faut ſérieuſement avoir égard à la ſaiſon, & au temps qu'il fait : en hiver, par exemple, où l'on ne peut s'attendre qu'à de la pluie, il faut, ſans couvrir du tout la plantation de terre, en répandre ſeulement un peu le long & entre les plants : vers la fin de Juin au contraire, il faut les couvrir légerement, & un peu plus en Juillet, & en Novembre.

5°. Le temps, ou la ſaiſon la plus favorable pour ces plantations eſt depuis le 1 Novembre, juſqu'au 15 Décembre, que commencent ordinairement les pluies; ce qui leur donne l'avantage de nouer facilement, & d'avoir tout l'hiver pour croître avec force. Enſuite la plantation eſt encore très bonne dans le mois de Mars, après lequel il n'y a plus que le mois de Juin qui y ſoit convenable. (h) Temps des plantations.

(h) Un des points le plus important pour la culture de la canne à ſucre, celui qui annoncera toujours dans un cultivateur, le plus de talents & de connoiſſances ſur cet objet, c'eſt d'avoir une attention extrême, ſoit par le choix des ſaiſons, par celui des plants, par la bonne préparation de la terre & par la culture, de leur procurer un prompt & rapide accroiſſement; il eſt néceſſaire à la canne, pour que la végétation, en donnant la plus grande extenſion à la plante, la détermine en même-temps à contenir une plus grande abondance de ſucs, par l'action d'une forte circulation qui les y fera occuper un plus grand eſpace : celles dont le germe ſe dévéloppe lentement, qui nouent tard & lentement auſſi, ne peuvent jamais devenir belles non-ſeulement, mais elles ne feront que des cannes mauvaiſes qui rendront fort peu, parce que leurs nœuds ſeront très rapprochés, que la partie de la tige qui ſert d'enveloppe aux ſucs,

Il ne faut jamais planter plus tard, à cauſe de l'été dont le grand ſec qui commence à la fin d'Août, empêcheroît les cannes de nouer, & auroit une influence infiniment nuiſible ſur leur accroiſſement, quelques belles qu'elles puſſent être en apparence.

Il ne faut pas non plus planter en Janvier & Février, à cauſe des pluies du nord qui ſont pour toute végétation quelconque un fléau peſtilentiel; en Avril & Mai, à cauſe de l'excès des pluies; ni enfin en Juillet, Août, Septembre & Octobre, à cauſe de celui de la ſéchereſſe.

On oſe aſſurer qu'on ne pourra qu'être très ſatisfait de la réuſſite des plantations, ſi l'on veut ſuivre les principes généraux qu'on vient de poſer.

Après que les cannes ont germé, & ſont ſorties de terre, s'il y a quelques taches des endroits où il en manque, on les recourt avec des plants: mais ſi l'on ne s'écarte en rien de tout ce qui vient d'être indiqué, l'on ne ſera pas expoſé à cette nouvelle peine; les rangs ſeront tous bien garnis, & pleins d'un bord des planches à l'autre, comme ils doivent être; car dans un rang de cannes, toute la largeur d'une planche ne doit préſenter qu'une ſeule touffe, ou que des touffes entremêlées ſans interruption; & d'un bout de la piece à l'autre, cette eſpèce de touffe ne doit être interrompue que par les petites tranches.

Les cannes ſont levées, & ſorties de terre, la plus grande partie, au bout de trois ſemaines: il faut avoir alors la plus grande

---

ſera plus épaiſſe, plus ſerrée & compacte: proportionnellement au dégré d'intelligence & de ſoins une même terre peut produire des cannes de 7 à 8 pieds de longueur ou de 4 à 5 ſeulement; elles peuvent avoir dans les deux cas le même nombre de nœuds; quelle différence!

attention à ne pas laiſſer ſalir les pieces par les herbes. Lorſqu'elles ont environ ſix ou ſept ſemaines, il faut les faire chauſſer : on appelle ainſi l'opération de mettre dans le rang, parmi les jets des touffes, & de chaque côté de ce rang, l'excédent des terres des rigoles, qui n'avoîent pas été employées à couvrir les plants; de maniere qu'on rétablit par ce travail la ſurface des planches dans le même état où elle étoît avant la plantation; obſervant ſeulement que dans le rang de cannes & le long de chaque côté, elle ſoit plus élevée qu'ailleurs, pour obvier à l'affaiſſement qui doit ſurvenir à cet endroit.

Chauſſage des cannes.

Après cet opération, il n'eſt guere poſſible de faire encore plus d'un ſarclage avec la houe; & enſuite il ne faut plus laiſſer les négres porter à l'abattis que des ſabres.

La circulation de l'air dans les pieces de cannes eſt indiſpenſable, pour favoriſer leur accroiſſement & l'élaboration de leurs ſucs, pour avoir de belles cannes, qui rendent bien au roulage. Il faut donc par des ſarclages faits à propos, & en épaillant ces plantes, les entretenir dans une grande propreté, ſurtout pendant les ſix premiers mois : après ce temps au plus tard, elles couvrent ſi fort la terre qu'il ne peut gueres y croître d'haſiers ou d'herbes, & le peu qu'il en croît ſont ſarclées, en continuant de les épailler : ce qu'on ne doit pas négliger de faire avec attention, non plus que d'arracher les faux jets ou gourmands qui croiſſent en abondance & renaîſſent ſans ceſſe parmi les cannes, & qui, outre qu'ils ſont auſſi obſtacle à la circulation de l'air, nuiſent prodigieuſement à la végétation, en partageant la nourriture des cannes.

Soins néceſſaires pour obtenir de belles cannes.

Celles de premiere coupe, autrement dites premieres cannes,

Sarclages des cannes. exigent au moins cinq ſarclages; un à environ deux mois, lorſqu'on les chauſſe: il n'y a que ce premier où l'on ne les épaille pas; trois autres à quatre mois & demi, à ſept, & à neuf & demi; & le dernier à treize mois: obſervant qu'on ne doit jamais entretenir ces premieres cannes moins de douze mois, & plus de treize; devant, après cette époque, être abandonnées aux ſoins de la nature.

Epaillage. Ce travail d'épailler les cannes paroît difficile aux eſclaves qui n'y ſont point faits; mais ils l'apprennent aiſément: il demande ſurtout de l'agilité. De la main droite, il faut avec le dos du ſabre fourré entre les cannes, abattre les pailles du ſommet, en les tirant à ſes pieds, pendant que de la gauche, on arrache ce que le ſabre a laiſſé.

Obſervations ſur ces deux opérations. Il faut obſerver dans le ſarclage & l'épaillage des cannes:

1o. Qu'on ne leur laiſſe aucune paille ſéche, même à celles qui ſont couchées, leſquelles demandent le même ſoin.

2o. Que les ſouches des rangs ſoient parfaitement néttoyées de toutes herbes, pailles ſéches, & gourmands; & que la terre y ſoit miſe proprement à nud:

3o. Que tous ces débris ſoient bien rangés dans le milieu entre les rangs, & mis par deſſous les cannes qui pourroîent ſe trouver tombées ou couchées.

4o. Que ce travail ſoit fait avec attention pour ne pas rompre les cannes: il peut advenir un grand dégat de la maladreſſe ou de la nonchalance.

5o. Que ſur les cannes qu'on épaille pour les deux dernieres fois, à neuf & à treize mois, elles ne le ſoient jamais durant le fort de l'été; parce que l'ardeur du ſoleil leur nuiroit infiniment, en

deſſéchant les ſucs, & les prématurant : on peut aiſément éviter cet inconvénient, en plantant un peu plutôt, ou un peu plus tard.

Les rejettons ſe cultivent de la même maniere ; en obſervant ſeulement qu'étant plutôt mûrs que les premieres cannes, il ne faut jamais les épailler, pour la derniere fois, après le dixieme ou la moitié de l'onzieme mois : ils demandent au reſte les mêmes ſoins. Des rejettons.

Le moment de la maturité des cannes dépend beaucoup de la perfection des deſſéchements, & du ſoin qu'on aura eû de les entretenir plus ou moins bien ; mais dans tous les cas, les premieres cannes ne ſauroient être mûres plutôt qu'à 15 mois, & le ſeront toujours à 17 ; les rejettons peuvent l'être à 13 mois & demi, & le ſeront toujours dans le 15e. Epoque de la maturité des cannes & des rejettons.

Les cannes mûriſſent plus uniformément dans les terres-baſſes, que dans les terres hautes, où les différences d'un local à un autre, & la ſéchereſſe de la terre ont une influence marquée. Auſſi voit-on pour les premieres, celles des terres-baſſes, beaucoup de perſonnes les faire rouler ſur leur âge d'après la date de leur journal. Il faut avouer que les habitans qui n'ont pas aſſez d'expérience, ou qui ſont incapables d'en acquérir par d'exactes obſervations, feront mieux de s'en rapporter à l'âge des cannes, qu'à la médiocrité de leurs propres connoiſſances : il en réſultera aſſurément moins de fautes. On ne ſauroit guere pénétrer à cet égard l'opinion d'autrui de ſes propres idées : mais l'habitude éclairée par la réflexion peut-être un guide ſuffiſant : il convient ſeulement de remarquer ici, en paſſant, que ſi les cannes ne ſont pas aſſez mûres, on ſent à la bouche que le ſuc en eſt aqueux, qu'il a peu de conſiſtance & ne prend pas aux lévres ; au lieu que celui des cannes Indices de la maturité,

parvenues à leur vrai point de maturité, a plus de corps; il a plus de ſirop, & prend fortement aux lévres, même ſur les doigts.

Les cannes paſſées offrent à peu près les mêmes indications; mais on les trouve moins pleines de ſucs; quelquefois il y a plus de conſiſtance, & l'on ſent un léger goût déſagréable, tirant ſur le ferment.

Il eſt important d'acquérir l'habitude de bien juger de la maturité des cannes : priſes avant ou après, elles rendent moins de ſucre, & il eſt de moindre qualité, & plus difficile à faire.

Coupe des cannes.

Lorſqu'on veut couper les cannes, on doit commencer la piece par la partie ſous le vent, pour la facilité de bruler les pailles avec moins de danger. (i)

Après avoir coupé dans cette direction les cannes des glacis de la digue des canaux navigables, on diſpoſe les négres en rang, à quatre, ou au plus à cinq, toujours par planche, & trois négreſſes pour amarrer (attacher) les paquets. Les uns & les autres doivent mettre beaucoup d'agilité à leur travail.

Procédés de cette opération.

Le coupeur abat, en tirant à lui les pailles ſéches, au moyen du dos du ſabre qu'il paſſe entre les cannes des touffes : il ſaiſit une canne de la main gauche, la coupe d'un coup à raz de terre, ſe tourne un peu à droite ſans remuer le pied gauche, en même-temps qu'il renverſe la canne, la tête à terre; d'un coup de ſabre

---

(i) Il ſeroit bon pour ce travail, d'avoir des ſabres un peu courts, peſant du bout, & bien afilés. Ceux ſurtout qu'on nous apporte ici de Surinam, ſont trop longs à proportion de leur largeur; leur forme eſt défectueuſe; leur matiere ſans acier, caſſante & mauvaiſe. On auroit beſoin de modeles en Europe pour en fabriquer de convenables.

qui eſt déja levé pendant ce temps, il coupe les pailles d'environ deux pouces au-deſſus de la tête de la canne, & d'un troiſieme coup, il la coupe de nouveau, pour ſéparer le plant, à l'endroit où finit la maturité, qui eſt le dernier nœud où les pailles ſont mortes. (k) Un négre naturellement adroit, qui eſt habitué à ce travail, y procéde avec une telle célérité, qu'il ſemble ne faire que ramaſſer les cannes à terre, & les jeter en tas.

On leur fait obſerver, lorſqu'ils coupent les plants, de les faire tomber, en les abattant en petits tas, à meſure qu'ils avancent: ſi l'on ne fait point de plants, chaque canne ne coûte que deux coups de ſabre.

Il eſt inutile de décrire la maniere d'amarrer les paquets de cannes. On a déja dit au reſte que ce travail doit être fait avec la plus grande vivacité, ainſi que tous ceux qui demandent de l'agilité & de l'adreſſe, au lieu de force.

Enlévement des cannes.

L'après midi, vers les cinq heures, tout l'attelier quitte, pour aller tranſporter les cannes au bord des canaux navigables, où on les arrange avec régularité en tas, comme on fait les bois en corde, en les couvrant avec ſoin ſi c'eſt en été: on vient enſuite les prendre là, avec les acons; mais cette opération ne regarde point l'attelier de l'abattis.

Des plants.

Dès qu'on a fini le travail du moulin, on retourne aux pieces coupées, pour enlever les plants, s'il y en a: on les amarre, &

(k) On ne ſe ſeroît jamais permis tous les divers détails dans leſquels on entre ici, ſi l'on ne s'étoit aſſuré qu'il n'a jamais été publié aucuns principes ni méthode à ce ſujet ſur les grandes cultures.

on les tranſporte par paquets au bord des canaux; & l'on reprend les travaux auxquels on étoit occupé avant le roulage : mais au bout de 3, 4, ou 5 jours au plus, on retourne encore aux pieces coupées pour bruler les pailles, de la maniere ſuivante.

Brulis des pailles.

On fait d'abord nettoyer une voie de 20 ou 25 pieds le long des cannes non coupées, & à l'entour des tas de plants, s'il y en a : on range preſque tous les négres, avec des gogueligots pleins d'eau, le long des cannes, pendant que trois ou quatre avec des torches allumées, mettent le feu, ſous le vent, & avancent progreſſivement, juſqu'à ce qu'ils ayent parcouru l'enceinte de trois côtés; le quatrieme, celui au vent, ne devant jamais être allumé, parce qu'il eſt néceſſaire qu'il faſſe réſiſtance à la flamme, afinqu'elle n'avance pas trop rapidement; ſans quoi elle paſſeroît avec une violence qui l'empêcheroit de brûler parfaitement les pailles, & qui pourroît occaſionner l'incendie des cannes.

Si le feu prenoît aux cannes.

Que ſi malheureuſement cet accident arrivoit, il ne faudroit pas perdre la tête, mais bien courir ſur le champ en avant du feu, coupant, caſſant, arrachant, & enlevant avec promptitude toutes les matieres combuſtibles, & nettoyer ainſi un eſpace qui arrête ſon activité faute d'aliment.

Des rejettons.

Les cannes donnent plus ou moins de coupes de rejettons, ſelon la bonne ou médiocre qualité de la terre, la culture & les ſoins qu'on leur donne. En général, il ne faut point replanter les pieces, tant qu'elles rendront deux milliers trois quarts, environ trois milliers, par quarré, parce que leurs ſucres ſe font avec plus de facilité; qu'il eſt plus beau; que les coupes ſe répétent plus ſouvent; qu'on en a toujours d'autres qui rendent plus, & que les ſirops & le taffia ou rum joints au ſucre font encore alors un pro-

fit aſſez conſidérable; que d'ailleurs la préparation d'une piece, pour la replanter eſt très couteuſe. Il eſt vrai qu'une plantation nouvelle rend prodigieuſement, en comparaiſon de ce qui vient d'être énoncé (l); & comme cette production dépend beaucoup de la maniere dont la terre eſt préparée, on va indiquer avec ſoin ce qu'il convient d'obſerver à cet égard.

De la replantation.

Lorſqu'on veut labourer une piece pour la replanter, après que les pailles en ont été brulées, il faut faire arracher toutes les ſouches, & en combler les petites tranches, en les foulant avec les pieds pour les affaiſſer autant qu'il eſt poſſible. Après cette premiere opération, il faut en prenant vers un des bords de la piece, diſpoſer l'attelier en rang le long & au bord de la premiere petite tranche, mêlant les négres & les négreſſes, de maniere que les forts bras ſoient partagés.

Ils commenceront à labourer à coups de houe le côté oppoſé

(L) Il faut même convenir que c'eſt peut-être le ſeul moyen d'aider la fécondité de la terre à développer des germes qui produiſent beaucoup de ſucre; & un cultivateur éclairé fera toujours en ſorte d'avoir, dans la quantité de cannes qu'il doit rouler dans l'année, environ un quart qui ſoient de premiere coupe.

On ſuppoſe ici des habitations cultivées & deſſéchées depuis long-temps: elles rendent 5, 6 & 7 rejettons, ſans avoir beſoin d'être labourées, on en a vû qui en donnoient juſqu'à 15; elles en produiſent en général pendant 15, 20, 30, & 40 ans: alors on les met ſous l'eau pour déterminer la végétation à ne les peupler que de bois mous & de plantes aquatiques, qui par leur prompt accroiſſement, aident l'action de l'eau à ſoulever de nouveau la croûte du ſol & qui l'enrichiſſent encore par leur dépériſſement. On doit y introduire auſſi de temps en temps, les eaux des marées pendant la belle ſaiſon; ſurtout lorſque le ſol aura été boiſé de nouveau.

Tel eſt l'avantage que les terres retirent de ces ſubmerſions.

de cette petite tranche, en y renverſant la terre, & la foulant des pieds pour la bien enfoncer & qu'il y en ait fort haut par deſſus les ſouches qui y ont été jetées. Ils continueront ainſi, en avançant, juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus exactement au milieu de la planche, qu'on a eu ſoin de partager & marquer auparavant, avec des jalons : alors, ils vont commencer à l'autre bord de la planche, & reviennent, en comblant toujours de même les petites tranches, ſe rejoindre au milieu à la premiere partie de ce travail qu'ils y avoient quitté.

Ils vont en faire autant à la ſeconde planche, à la troiſieme, & ſucceſſivement juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus au travers & à l'autre côté de la piece, où ils recommencent de nouveau un autre rang de labour.

Obſervations ſur ce travail.

Pour ce travail, il faut obſerver :

1°. De ne ſe ſervir que de bonnes & fortes houes, bien emmanchées.

2°. Qu'à chaque coup les négres levent exactement la houe, & frappent leur coup emſemble, comme s'ils faiſoient l'exercice : cette uniformité les encourage, & oblige les pareſſeux à ſuivre les autres : ſi un négre eſt fatigué, il vaut mieux le laiſſer ſe repoſer un inſtant, que de lui permettre de troubler cet ordre.

3°. Qu'on leve la houe fort haut, & qu'on frappe de grands coups ; qu'en la retirant, on renverſe la terre ſens deſſus deſſous, & de même au ſecond, qui doit être frappé au même endroit : il faut toujours faire labourer la terre de la profondeur des deux houes, ce qui doit faire un pied.

La néceſſité de cette profondeur aux labours exige continuellement l'œil & l'attention des commandeurs blancs & noirs ; parce

que les négres, pour avancer leur travail, ne donneroîent ſouvent qu'un coup de houe au même endroit, ſurtout les pareſſeux, qui par ce moyen ſuivroîent le rang, ſans s'inquiéter ſi le travail ſeroit bien ou mal fait.

4°. De prendre bien garde d'endommager les foſſés d'écoulement, & d'y faire tomber de la terre. Ce travail eſt pénible & long; mais il produit de grands réſultats : le labour à la charrue, quelque répété qu'il pût être, ne ſauroit jamais lui être comparé.

Le labour d'une piece étant fini, on trace de nouvelles petites tranches, au milieu des anciennes planches, qu'on avoit alignées à deſſein à l'avance : par la maniere dont on a labouré les deux bords en ſens contraires, ces petites tranches ſe trouvent alors à moitié faites; elles n'ont plus beſoin que d'une bonne pelle de profondeur : les terres qui en proviennent ſont jetées ſur le milieu des nouvelles planches, pour ſervir à les bomber.

Lorſque les petites tranches ſont finies, qu'on a donné une pelle, ou deux s'il le faut, pour creuſer les foſſés d'écoulement, & qu'on les a réparés, on diſpoſe quelques jalons pour marquer toute la longueur des anciennes planches, afin d'élever deſſus un eſpèce de bourrelet, de boſſe de terre, pour que l'affaiſſement qui arrive néceſſairement à cet endroit des tranches comblées, ne forme pas de creux dans la ſuite.

Quant au reſte, on nivelle & on arrange la ſurface des planches, & l'on plante inceſſamment, de la même maniere qu'il a été recommandé plus haut, au commencement de ce chapitre.

On vient de parcourir tout le cercle qui comprend la culture

de la canne à ſucre : on a preſcrit les procédés, indiqué la pratique, que l'on croit la plus propre à en retirer une production meilleure & plus abondante dans la Guiane : les autres parties de l'Amérique demande ſans doute d'autres méthodes que la nature de notre climat & de notre ſol, ne nous permettent pas d'employer.

Quant aux revenus d'une ſucrerie en terres-baſſes, comme il n'y en a qu'une encore dans la Colonie, & qu'elle ne fait même que de commencer dès ce moment à entrer en revenus, on ne peut rien établir par expérience faite chez nous ; mais comme les terres-baſſes y ſont parfaitement ſemblables à celles que cultivent nos voiſins de Surinam, on ne ſauroît, ce me ſemble, ſe tromper en fondant les calculs pour ce pays-ci, ſur le produit de leurs établiſſements du même genre : on commencera par établir ici le rapport de l'acre de Surinam avec le quarré de Cayenne.

Rapport de l'acre de Surinam au quarré de Cayenne.

L'acre de Surinam, en négligeant une fort petite fraction, eſt au quarré de notre Colonie, comme 45 à 100, de ſorte qu'il faut 2 acres, 2 neuviemes de celle-là, pour faire un quarré de celle-ci; ou réciproquement notre quarré contient deux de leurs âcres & un peu moins d'un quart : mais pour la facilité du diſcours, on ſuppoſera ici 2 âcres 1 quart pour 1 quarré.

Produit des ſucreries à Surinam.

A Surinam, en comparant les revenus avec la quantité de cannes cultivées, de longues obſervations démontrent que le produit annuel des ſucreries bien entretenues, eſt ſans compter les ſirops & les taffias, c'eſt-à-dire en ſucre ſeulement, de 2500 livres de ſucre brut par acre ; ce qui feroit pour notre quarré 5555 livres de cette production. Quelques habitations, ſans doute, rendent moins ; on parle ici en général de celles qui ſont parfaitement ſoignées.

Il y a auſſi des terres qui rendent plus les unes que les autres : ſur quelques habitations les cannes premieres, ou de premiere coupe, d'une piece qui aura été labourée, rendent 2000 à 3000 livres par acre, (6750 livres par quarré); pendant que dans d'autres, elles produiſent 3500 à 4000 livres, (9000 par quarré;) quelquefois 5000 livres, (11250 par quarré :) on en a vu qui ont rendu juſqu'à 6000 par acre, (13500 livres par quarré); mais ce dernier produit eſt très rare.

Variation ſur ce point.

Il y a d'ailleurs une telle variation ſur ce point, qu'on ne trouvera même pas une habitation à ſucre, ſur laquelle les pieces de cannes, à ſoin égal, rendent le même produit : il s'en trouve qui ſeules offrent toutes les diverſités qu'on vient de voir.

On penſe bien qu'en tout ceci, l'habilité, l'Intelligence, & l'activité du cultivateur y entre pour beaucoup : ce qui fait voir combien ceux qui ſe dévouent à cet état, ont intérêt de s'y livrer avec ſageſſe, zele, & prévoyance, & de s'inſtruire à fond de tout ce qui peut en concerner la pratique.

Les cannes ne peuvent croître juſqu'à parfaite maturité dans la Guiane en une année, comme on l'a vu plus haut; & une habitation qui a 162 quarrés de cannes, ne peut les rouler toutes, dans la même période : on peut en exploiter au moins les deux tiers, & au plus les trois quarts, c'eſt-à-dire de 108 à 121 quarrés, par an.

Rapport du nombre d'eſclaves à la meſure de terres cultivées.

A Surinam, un attelier de 100 négres journellement au travail, ce qui ſuppoſe une totalité de 300 eſclaves, peut entretenir & exploiter avec la plus grande aiſance, & ſans qu'il en réſulte d'engorgement dans les travaux, une quantité de 360 acres de cannes; ce qui fait 162 quarrés : dans lequel travail il eſt deplus

ſous-entendu qu'ils laboureront & replanteront, chaque année, la quantité de pieces qu'il ſera néceſſaire, & feront les nouveaux abattis & deſſéchements dont il ſera beſoin, pour entretenir les plantations dans un état proſpere : à quoi il faut encore ajouter que, dans toute habitation ſucrerie, outre les cannes, il y a environ un tiers, & jamais moins d'un quart d'autres terres à entretenir, comme vivres, foſſés, canaux, ſavannes, & emplacement des établiſſements ; or, ajoutant ce quart ſeulement, cela fera 454 acres de Surinam, ou 202 quarrés & demi de Cayenne cultivés par 100 eſclaves ; ce qui fait 4 acres & demi ou environ 2 quarrés, par eſclave.

On doit obſerver ici, lorſqu'on a 100 négres journellement aux travaux de l'abattis, abſtraction faite des ouvriers, des malades, &c. que ſur la quantité d'environ 300 eſclaves, dont la totalité eſt compoſée, il y a auſſi journellement un certain nombre de négrillons & de négrittes, qui forment un petit attelier, dont on tire parti. On n'en fait pas mention dans ces calculs, parce qu'étant queſtion ici de comparaiſon, on doit ſuppoſer que ce petit moyen eſt réciproque.

Réflexion à cet égard.

Je doute que dans cette Colonie on ſoit parvenu juſqu'ici à tirer un auſſi grand produit des noirs : il y a peut-être, encore plus de raiſon de douter qu'on y parvienne de long-temps : on pourra s'y eſtimer fort heureux que chaque négre entretienne & exploite chaque année un quarré. Tant qu'il n'exiſte point à cet égard de régime uniforme, point de méthode générale, on ne ſauroit ſe flatter d'atteindre aux grands bénéfices d'une culture avantageuſe ; & qui pis eſt, on n'a pas même ſouvent la conſolation d'être plus humain qu'ailleurs.

C'eſt l'humidité prodigieuſe du climat de la Guiane, & la qualité de ſes terres, qui occaſionnent les différences qu'on remarque dans la canne à ſucre, & dans ſa culture, d'avec celles des autres Colonies. Aux Antilles, aux Iſles du vent, elles ne ſont pas fort ſenſibles d'une Iſle à une autre, & la culture y eſt bien plus aiſée : d'ailleurs, le ſol & le climat concourent à accélérer la maturité de la canne, & à produire de plus beaux ſucres.

De l'Eſſaie ſur l'art de cultiver la canne, par un habitant de la Grenade.

Un habitant de la Grenade a fait ſur cet objet un ouvrage qn'on ne peut citer qu'avec éloge; & c'eſt ſans vouloir ſe permettre en aucune maniere de le critiquer, qu'on oſe dire ſeulement que, ſur quelques points de la partie syſtématique, on eſt d'opinion différente de la ſienne.

Différences d'opinions de l'auteur de cet ouvrage, à l'auteur de celui-ci.

Par exemple entr'autres, on ſe permet de conteſter ce qu'il avance que la canne mûrit à meſure qu'elle prend ſon accroiſſement; c'eſt-à-dire, que ſitôt qu'un nœud a été formé, & que les pailles qui l'enveloppent, ſont mortes & tombées, la canne eſt mûre à cet endroit, & ainſi ſucceſſivement. Selon cette hypothèſe, on pourroît donc, (ſauf à ſe borner à un moindre produit), les rouler à tout âge, auſſi bien à 5 mois, qu'à 13 ou 15, [l'expérience prouve le contraire, au moins pour la Guiane.] Il s'enſuivroit que les premiers nœuds qui ont été formés à 2 mois & demi, ou 3 mois, lorſque la canne eſt parvenue à l'âge de 13, ſeroient mûrs depuis un an : dans ce cas, comment les ſucs & les ſels que contient cette plante, auront-ils pû ſe conſerver ſans ſe corrompre, ou ſans être totalement deſſéchés; puiſque dès que la canne a dépaſſé ſon vrai point de maturité, cela lui arrive? D'ailleurs, quand cela ne ſeroit pas auſſi évident, il faudrot

Sur la maturité des cannes.

encore ſuppoſer une végétation & une élaboration de ſucs par ſecouſſes en quelque ſorte; ce qui eſt hors de la marche de la nature dont toutes les productions portent l'empreinte de ſon uniformité d'action.

On a lieu de croire, même d'après les obſervations, que dans la canne, comme dans toutes les autres plantes, les ſucs circulent librement, & l'élaboration ſe fait uniformément, dans toute ſon étendue, juſqu'à ce qu'elle ait produit la maturité, laquelle peut être retardée, ou accélérée par diverſes cauſes, telles que le climat, la nature du ſol, & les méthodes différentes de la cultiver : auſſi voit-on quelle différence il y a dans le temps qu'il faut à la canne pour atteindre ſa maturité à la Guiane, & aux Iſles de l'Amérique, où elle peut être mûre en 12 mois, ou environ.

Sur les cauſes de la fertillité des terres.

Je ne penſe pas non plus, avec l'auteur, qu'un ſol ne s'épuiſſe point [m], & que la fertilité des bonnes terres dépende uniquement

---

[m] Je crois que la terre s'épuiſe, toutes les fois que ſes productions lui ſont enlevées & qu'elles ſont conſommées ailleurs, & que cette déperdition n'eſt pas reparée par des engrais.

Les ſyſtêmes qui n'admettent la terre, que ſimplement & ſeulement comme matrice, & l'eau comme la ſeule matiere néceſſaire au développement & à l'accroiſſemnt des plantes, ne paroiſſent pas être appuyés d'expériences aſſez nombreuſes & déciſives.

Si la terre ſeulement comme matrice, ne fournit abſolument rien aux plantes, pourquoi une cauſe partout uniforme ne produit-elle pas les mêmes effets ? Pourquoi dans un canton les vins ſont-ils ſi ſupérieurs à ceux d'un autre qui n'en ſera pas diſtant d'une lieue ?

L'on ne ſe ſert d'aucun engrais dans la culture des terres-baſſes, lorsqu'une terre neuve a produit des cannes à ſucre pendant 8 ou 10 ans, plus ou moins ſelon ſon dégré de fertilité, elle ne rend plus aſſez pour dédommager le cultivateur ; c'eſt bien en partie parce que le ſol eſt affaiſé, mais il paroît que cela eſt ſeulement une cauſe

de leur dégré de poroſité, & d'une humidité convenable; & je crois même au contraire qu'il y en a une grande quantité d'eſpèces qui ne ſauroient devenir fertiles en y ajoutant du fumier : ce ne ſont la que des moyens, bien importants à la vérité, mais indépendants des qualités ſpécifiques du ſol : Il faut donc qu'en les réuniſſant, que la terre y ajoute encore par ſa nature, la propriété de pouvoir les rendre utiles.

La croûte qui enveloppe notre globe, appellée terre franche ou terreau, eſt poſtérieure à ſa formation primitive : la terre avoit déja, ſans doute auparavant, la faculté productive; mais, très-aſſurément, ſes productions devoient être infiniment moindres; autrement il faudroit nier l'extrême avantage de cette croûte, & ſa ſupériorité univerſellement reconnus.

Mais, avant la formation de cette croûte, il y avoit déja, comme nous l'avons dit, des étendues de terre d'eſpèces plus ou moins propres à exercer les principes de la végétation des plantes; il y en avoit auſſi de tout à fait infertiles, & qui le ſont encore de nos jours; telles que des argiles, qui ſe gonflent tellement par l'humidité, qu'elles en reſtent molles, & impropres à toute fécon-

---

accidentelle : car, ſi ce n'étoit pas principalement en raiſon de la déperdition de ſubſtance, pourquoi en la labourant avec ſoin ne produit-elle plus abondamment que pendant 7 ou 8 ans, & qu'en la labourant encore ainſi avec un grand ſoin au bout de ce temps, elle ne produira que pendant 6 ou 7 ans; & qu'enſuite elle continuera à rendre ainſi de moins en moins, malgré le meilleur labour, juſqu'à ce qu'enfin on ſera parvenus au terme, où ils deviendront inutiles au point, qu'ils ſeront abſolument inſuffiſants & qu'on ſera forcé d'abandonner ce ſol pour le réparer par des ſubmerſions ? l'expérience prouve donc dans tous les temps, que la terre s'épuiſe, ſi l'on ne répare ſes pertes, ſi on ne lui rend ce que la culture lui enléve.

dation ; d'autres ſont imprégnées de parties acides qui les privent de toute faculté productive, &c.

Nous penſons donc qu'il y a des terres qui ne ſauroient être rendues ſpécifiquement fertiles, même en leur donnant plus de poroſité, par l'addition de l'eau & du fumier ; & qu'il y en a auſſi quelques-unes, qui par leur compoſition, par leur nature, ſont très aiſées à fertiliſer.

Mais il y en a malheureuſement beaucoup qui, ſans être abſolument infécondes, ſont néanmoins ſi peu fertiles par leur nature, & ſi peu ſuſceptibles d'être amendées ou bonifiées, que l'on n'y réuſſit qu'en partie dans les unes, & qu'on le tenteroit preſque infructueuſement dans les autres : ſans cela, en Europe, tous les états, & dans chaque état, toutes les Provinces ſeroient riches en raiſon de leur étendue ; au lieu qu'elles ne le ſont qu'en raiſon de la fertilité des terres.

Terres hautes de la Guiane.

Dans la Guiane, les terres hautes ſont en général, compoſées d'une eſpèce d'argile : ellles différent toutefois beaucoup, d'un canton à un autre, par leur mélange dans les unes avec du ſable, d'autres avec du tuf, des parties ferrugineuſes, & des rocailles talcaires & ferrugineuſes. Une très petite quantité de ces terres ſeroit ſuſceptible de bonification ; mais en général leur ſituation en pente rapide s'y oppoſe : pour toutes les autres, il ſeroit inutile de le tenter dans l'eſpoir de quelques ſuccès : il ne pourroit jamais en réſulter un dédommagement des fraix.

Qu'on nous pardonne cette légere digreſſion à laquelle nous nous ſommes inſenſiblement laiſſé entraînés : nous nous hâtons de rentrer dans l'ordonnance de notre ſujet, & de terminer ce chapitre par une obſervation dont la vérité eſt inconteſtable à la ſuite de quel-

ques details dont l'omiſſion pourroît nous être reprochée.

Dans la fabrique du ſucre, la multiplicité du travail exige beaucoup de bras : à la ſucrerie, il faut un négre par chaudiere; ce qui fait 8 perſonnes : tel eſt l'uſage de nos Colonies ; ſix ſuffiroient peut-être : à Surinam on n'en met que 4 dans le jour, & 6 la nuit. Il en faut 9 pour le ſervice du Moulin, & pour tranſporter à la loge les bagaſſes, qu'il vient de paſſer ; 2 aux feux des fourneaux ; 4 à les ſervir de bagaſſes ſéches ; & 3 à la rumerie, lorſqu'elle travaille ; ce qui compoſe un nombre de 26. Il en faut 60 pour couper les cannes, en leur donnant un jour d'avance ſur l'ouverture du moulin : en tout 86 perſonnes.

Nombre de négres néceſſaire pour l'activité générale d'une ſucrerie bien montée

On fait rouler des moulins avec des atteliers de cinquante négres travaillans ; mais ils ſont inſuffiſans, & ne peuvent faire qu'une quantité de ſucre très médiocre, même eû égard à la comparaiſon de leur nombre avec celui ci-deſſus énoncé.

Une remarque donc bien importante, c'eſt que les revenus d'une ſucrerie, pour être pouſſés auſſi loin qu'ils peuvent atteindre, dépendent évidemment d'une bonne organiſation, dont le nombre des eſclaves eſt le principe.

Il faut avoir un attelier de négres travaillans tel que les travaux de culture ne ſoient point arrêtés par ceux du moulin ; que, lorſqu'on roule, il reſte à l'abattis au moins 60 à 70 eſclaves ; ce qui ſuppoſe un nombre de 150 négres travaillans. Alors, on tire tout le parti poſſible d'une ſucrerie ; tout concourt à faire les plus grands revenus, au de là même des proportions ordinaires. Mais ſi, lorſqn'on a à rouler, il faut employer tous les eſclaves à ces travaux, ceux de la culture étant chaque fois interrompus,

Obſervation importante.

ces interruptions répétées occaſionnent des retards ſi méſavantageux, que le plus habile cultivateur, avec de tels moyens, ne fera plus qu'un revenu médiocre, & au-deſſous des proportions apparentes de la poſſibilité.

CHAPITRE V.

Des manufactures à ſucre.

UNe manufacture à ſucre comprend trois objets principaux : le moulin & la ſucrerie, la rumerie, & la loge à bagaſſe.

Moulin à marée.

Pour qu'un moulin à marée ſoit bien fait, il faut que toutes les pieces du mouvement ayent un rapport exact; qu'elles ſoient parfaitement en équilibre; & que l'effort, lorſqu'il eſt en jeu, ſe partage également; en un mot, qu'elles ſoient toutes entraînées par le moteur, ſans la moindre gêne, ſans bruit, & avec une facilité qui empêche d'appercevoir l'effort, & la réſiſtance qu'il a à vaincre.

Néceſſité des proportions.

Si ces proportions n'exiſtoient pas, pluſieurs pieces ſeroient expoſées à ſe caſſer, ſurtout lorſque le mouvement a beaucoup de force; &, s'il étoit faible, il réſulteroit un obſtacle de plus, qui diminueroit encore ſon effet.

Défaut de beaucoup de moulins, dans les Colonies.

Il eſt utile d'obſerver que, dans toutes les Colonies, on voit beaucoup de moulins, dans leſquelles les dents des roues, ſurtout celles des rolles, ſe caſſent très fréquemment : accident d'autant plus facheux, qu'outre la perte du temps qu'il occaſionne,

il entraîne inévitablement après lui le déſagrément extrême de la ſuſpenſion de tout le travail du moulin, & d'une partie de celui de la ſucrerie; ſorte d'embarras qui ſe multiplient, ſi ces accidents arrivent la nuit.

Cauſe de cet accident.

Cela provient quelquefois de ce que les dents ſont placées inégalement, & ſans ſoin; mais le plus ſouvent, même preſque toujours, d'un de défaut de précaution dans le calcul des engrenages : cette précaution conſiſteroit à eſpacer les dents de la lanterne attachée à la grande roue, *d'une ligne & demie* de plus que celles du balancier, qui doivent s'y engrainer, & de même celles du grand rolle, *d'une ligne* de plus que celles des petits.

Néceſſité des proportions indiquées.

Il ne faut pas outre-paſſer ces proportions, parce que les dents ſe caſſeroient également, par un vice oppoſé au premier.

Dans le premier cas, les dents ſe caſſent, parce qu'elles buttent par devant, & que, dans un inſtant, lorſqu'elles ſont arrivées perpendiculairement au centre du mouvement, il n'y a plus qu'une ſeule dent qui ſoutienne tout l'effort.

Dans le ſecond cas, elles buttent par derrierre, & ſont également expoſées à ſoutenir tout l'effort, ſéparément, les unes après les autres; par conſéquent, elles ſe caſſent auſſi néceſſairement.

On ne doit abſolument pas ſouffrir un moulin avec ce défaut: il importe a la tranquilité & a l'intérêt du maître, de n'avoir à craindre aucun accident de cette nature.

Reméde à ces défauts.

Lorſque ce défaut exiſte à ce balancier, ou à la lanterne, il ne peut gueres être detruit, qu'en feſant à neuf celle de ces deux pieces qui en eſt atteinte. Lorſqu'il ſe rencontre dans les rolles, on peut y remédier, mais ſeulement en partie, en leur faiſant de

nouvelles dents, plus longues ou plus courtes, ſelon que le cas l'exige.

Par exemple, ſi les dents du grand rolle ne ſont pas aſſez eſpacées, il faut y en faire d'autres un peu plus longues, & aux petits rolles, d'un peu plus courtes; & à l'inverſe, ſi le défaut s'y rencontre.

Il eſt inutile de déduire ici les principes de Méchanique qui font mettre des différences dans les intervalles d'un mouvement dont les temps ſont égaux : on n'en trouve rien dans les auteurs, parceque la Théorie ne les ſuppoſe pas : c'eſt par l'expérience & l'étude, qu'on les acquiert, & la pratique en eſt tranſmiſe néceſſairement aux ouvriers, qui ne ſe la communiquent qu'imparfaitement, & comme une faveur; d'où réſulte l'imperfection ſi fréquente des machines dont l'exécution leur eſt confiée.

Avantage du moulin conſtruit pour le Roi à Aprouague, ſur tous ceux à marée, en général.

Dans un moulin à marée dont nous venons de diriger la conſtruction, on a prévenu l'inconvénient qu'ils ont tous en général, de ne pouvoir marcher que dans les ſept jours de chaque grande marée; ce qui eſt occaſionné par un défaut de proportion, lequel conſiſte le plus ſouvent, en ce que le fond du courſier eſt trop élevé, que la grande roue n'a pas aſſez de diametre, & que le mouvement en eſt gêné, & n'eſt point aſſez en équilibre.

On doit ſe garantir de ce défaut, parce qu'il eſt fort avantageux d'avoir le choix de pouvoir continuer un roulage, ou non; ſoit pour profiter de la ſaiſon, ſoit pour quelque autre raiſon de circonſtance, comme de finir une piece entamée, ou de completer une certaine quantité de boucauds de ſucre dont on a beſoin de diſpoſer.

Attentions néceſſaires pour qu'un

Pour qu'un moulin puiſſe rouler à toutes les marées, on doit obſerver:

1°. Que le fond du courſier ne ſoit élevé que de trois pouces, au deſſus du niveau de la baſſe-mer dans les petites marées, & qu'il ait de 2 pieds 9 pouces à 3 pieds de largeur. moulin roule à toutes marées.

2°. Que la grande roue ait de 34 à 35 pieds de diametre.

3°. Que la lanterne n'ait que 34 dents, dont l'éſpacement ſoit de 5 pouces.

4°. Que le balancier ait 77 dents, d'un éſpacement proportionnel à celui de la lanterne, & conformément aux principes ci-deſſus: les rolles peuvent avoir deux pieds de diametre.

Avec ces données, on a toutes les proportions, parce qu'il eſt aiſé de trouver tous les diametres dont on a beſoin: on s'eſt ſervi de cette maniere de les expliquer, parce qu'elle eſt plus breve, & auſſi facile à ſaiſir.

Après avoir indiqué un défaut commun à quelques moulins, on doit parler ici d'un autre, qui eſt général dans tous ceux de toutes les Colonies; celui qui occaſionne la priſe des négres entre les rolles: la quantité de ces malheureux qui paſſent chaque année dans les moulins, eſt conſidérable, Autre défaut général à tous les moulins de toutes les Colonies.

On a bien trouvé, depuis long-temps, des moyens pour, en ce cas effrayant, arrêter tout à coup la machine; mais on n'en avoit tenté aucun pour en prévenir l'accident. Je crois en avoir trouvé un, d'un ſuccès complet, qu'on peut regarder comme aſſuré & parfaitement ſuffiſant. Quoique je n'aye rien négligé, depuis environ 15 ans, pour le rendre public, je ne puis ſans doute me diſpenſer de l'expoſer ici dans le plus grand détail: ce moyen, au reſte, eſt fort ſimple; ce qui n'eſt pas une raiſon pour en négliger l'examen; mais ce qui en eſt une de plus, au contraire, pour le mettre plutôt en uſage.

Moyen de l'éviter.

Tout le procédé conſiſte à faire la fauſſe table, qui ſert à mettre les cannes au moulin & retourner les bagaſſes, d'une largeur ſuffiſante ; or voici la maniere de la trouver, qu'il faut de néceſſité pratiquer exactement, en la cherchant, parce qu'un peu plus ou moins de hauteur du plancher où ſont placés les négres juſqu'à la table, apporteroit ici une grande différence.

Il faut donc, étant placé debout ſur le plancher, mettre en place de la fauſſe-table, une planche contre les rolles, & une ſeconde par devant que vous reculez vers vous : puis, prenant par choix exprès, le plus grand négre de l'attellier, vous lui faites reculer par dégrés cette planche, juſqu'à ce qu'elle le ſoit au point que ce grand négre ſe tenant ſur le bout de ſes pieds, & appuyant le ventre contre la planche, il ne puiſſe plus avec le bout du doigt atteindre les rolles, & qu'il s'en manque environ deux pouces qu'il ne puiſſe les toucher, par leur partie convexe la plus avancée vers lui. On doit prendre alors & noter cette meſure, du bord extérieur où le négre avoit le ventre appuyé, juſqu'aux rolles ; & ce ſera préciſément celle que devra avoir la fauſſe-table, lorſqu'elle ſera en place.

On peut être aſſuré qu'avec cette ſimple précaution, il eſt abſolument impoſſible qu'aucun négre ſoit jamais pris entre les rolles.

Nous penſons avec douleur qu'il peut ſe trouver des hommes aſſez obſtinés pour ne pas vouloir ſeulement en faire l'eſſai : peut-être même encore en eſt-il qui n'attachent aucune valeur à la vie des hommes, & ne priſent que la leur, la moins précieuſe de toutes alors : mais, c'eſt au nom de la nature & de l'humanité, que nous

ſollicitons ici tous les propriétaires ſenſibles, toutes les perſonnes chargées d'une ſucrerie, de mettre ſur le champ ce moyen en pratique chez eux, pour éviter d'avoir peut-être à ſe reprocher à quelque moment, par une négligence d'un jour, d'une heure, le plus affreux, le plus horrible des accidents.

On peut encore aſſurer que cetre plus grande largeur à la table, loin d'avoir quelque inconvénient, facilite au contraire le travail du moulin.

Quantité de ſucre que peut faire un moulin.

Un moulin à marée bien fait, s'il a une étendue de canaux navigables ſuffiſants pour lui ſervir de réſervoir; s'il eſt bien ſervi, par des négres diſpos & habitués à ce travail; ſi les cannes ſont belles, peut rendre de 40 à 48 pieds cubes de Vezou, par heure; ce qui fait environ 7 à 8 barriques: une telle machine, des bras, & des cannes à proportion, peuvent produire une bien grande quantité de ſucre.

Vezou, ſirop, ce que c'eſt.

On appelle Vezou le jus de la canne, dès l'inſtant qu'il en eſt exprimé & qu'il en ſort, & juſqu'au moment où il s'épaiſſit aſſez pour prendre la cuiſſon du ſucre: à ce point on l'appelle ſirop.

Intérieur de la ſucrerie.

Quant à l'intérieur de la ſucrerie, les avantages qu'on doit y rechercher ſont:

1°. Que les chaudieres ayent une grandeur proportionnée à la force du moulin, qu'elles ſoient de cuivre, & non de fer; celles-ci ſont inſuffiſantes & impropres à une ſucrerie de quelque importance; il faut encore qu'elles ſoient montées de maniere à ce qu'elles cuiſent avec une grande facilité, & au plus haut dégré.

Uſage des chaudieres peut-être perfectionnée.

Cette partie peut recevoir des modifications qui en perfectionnent l'uſage: on préfereroit par exemple, que les deux grandes euſſent leur feu particulier; d'où il réſulteroit que l'on pourroit en arrêter

la cuiſſon, ou la pouſſer à volonté; ce qui ſeroit très avantageux. Enſuite, les équipages n'étant plus compoſés que de trois chaudieres, chacun, le feu y ſeroit encore plus violent, & le ſucre s'y feroit plus promptement; avantage inapréciable.

Cet uſage occaſionneroit plus de dépenſe, il eſt vrai; mais on en ſeroit bien dédommagé, par la facilité qu'on en retireroit pour toute l'opération de la cuiſſon du ſucre.

Attention à avoir dans la conſtruction des équipages.

En conſtruiſant les équipages, ou montage des chaudieres, il faut obſerver avec attention que le bord de la maçonnerie ſoit aſſez élevé, en dedans de la ſucrerie, pour qu'un négre, en tombant contre, dans quelque poſition qu'il puiſſe ſe trouver, ne puiſſe gliſſer ou rouler dans les chaudieres; accident horrible qui arrive ſouvent.

On ne doit pas cependant, par excès de précaution, les trop élever : ce défaut nuiroit au travail, autant qu'il ſeroit inutile. En général, cette élévation, s'il y a une dalle compriſe dans la maçonnerie & en avant des chaudieres, doit être de 2 pieds & demi & 2 lignes, depuis le terreplain ou pavé ſur lequel on marche: elle doit avoir 3 pieds, lorſqu'il n'y a point de dalles, & qu'on jette les écumes dans les bailles.

Citerne à ſirop.

2°. On doit avoir dans la ſucrerie une citerne à ſirop, aſſez conſidérable pour n'être pas à-tout moment engorgé de cette denrée; &, pour cela, elle contiendra environ 100 barriques.

Purgeries.

3°. Il n'eſt pas moins eſſentiel d'avoir de ſuffiſantes purgeries, pour contenir ſucceſſivement les ſucres qui purgent leurs ſirops, avant qu'on puiſſe les livrer ainſi, à meſure qu'ils ſéchent.

Leur établiſſement.

La meilleure maniere de faire ces purgeries, appelées *Barbe-*

koten à Surinam, eſt d'arranger ſur des ſolives, de chaque côté de la ſucrerie, un plancher de longs madriers, dans lequel toutefois ils ne ſe joignent pas l'un l'autre, mais ils ſoient à une diſtance entr'eux de 3 pouces moindre que leur propre largeur : enſuite, on couvre les vides formés par ces intervalles d'autres madriers dont les bords ſoient portés par les bords de ceux du premier rang, au-deſſous : il réſulte de cet arrangement une ſuite d'eſpéce de dalles plattes, qui n'ont de profondeur que l'épaiſſeur d'un madrier.

Tout ce plancher penche un peu vers le milieu de la ſucrerie, ſous le bout duquel on a ſoin de placer de petites dalles d'un bois creuſé, leſquelles ont une pente vers la citerne, qui eſt ſous terre; & les ſirops coulent ainſi, ſans pot à ſirops, ſans aucun uſtencile, & ſans qu'il ſoit beſoin d'aucun travail.

Backs. 4°. Il faut un back à recevoir le vezou, à meſure qu'il coule du moulin, d'où il eſt conduit par des dalles dans ce back, qui doit toujours être placé près des grandes chaudieres des équipages.

Ces backs doivent être faits de quatre madriers, aſſez larges pour que, poſés de champ, ou verticalement ſur le côté, ils faſſent les quatre faces, & d'un fond auſſi de madriers bien joints, & cloués ſur ces faces; le tout poſé ſur une petite plate-forme de charpente, qu'on ſoutient avec des piliers en maçonnerie à la hauteur convenable. Ces backs ne doivent jamais contenir moins du contenu total des deux grandes chaudieres.

Refroidiſſoirs. 5°. Il faut encore de grands réfroidiſſoirs, faits en forme de pétrain : on doit leur donner 20 pieds de long, & 5 pieds de large, dans le haut, ſur 18 pouces dans le fond : on ne ſauroit ainſi trop les évaſer, afin que le ſucre s'y refroidiſſe le plus prom-

ptement qu'il ſoit poſſible : plus ils ſeront évaſés, & aprochans de la forme plate, plus ils doivent être eſtimés.

Petits backs.

On a auſſi d'autres petits backs, dont un vis-à-vis & près de chaque batterie, où l'on fait tomber le ſucre, à meſure qu'il en ſort.

Telles ſont les parties eſſentielles dans la compoſition d'une ſucrerie : il y a, en outre, les objets de détail, tels que Ecumoires, Becs de corbin, Cuilleres, & autres, dont la deſcription minutieuſe ſort du plan qu'on s'eſt propoſé.

Dimenſions d'un bâtiment qui contient un moulin & une ſucrerie.

Un bâtiment qui contienne enſemble un moulin & la ſucrerie, ne ſauroit avoir moins de 120 pieds, environ, & ne doit jamais en avoir plus de 150, ſur une largeur de 45 à 48.

On paſſera maintenant aux détails qui concernent la Rumerie.

Rumerie.

Un bâtiment pour cet objet n'aura pas trop de dimenſions à 30 pieds ſur 50. L'on doit y rechercher auſſi tout ce qui peut en faciliter & accélérer les travaux, en épargnant les bras.

Alembics.

D'abord, il faut la pourvoir d'alembics bien montés : ils doivent pour cela pouvoir être entretenus dans le dégré de chaleur convenable à la deſtination avec très peu de feu ; non-ſeulement par économie, mais encore afin de pouvoir, au moyen d'un braſier, & d'un ou deux morceaux de bois à moitié allumés, mieux diriger ce dégré de chaleur.

Serpentaux.

Les ſerpentaux doivent être montés dans des tonnelles en maçonnerie, & non dans des pieces de tonnellerie : des pompes ſuffiſantes, qui puiſent l'eau dans un réſervoir deſtiné à cet uſage, doivent porter dans ces tonnelles aſſez d'eau fraiche, pour que la chaleur provenant de l'alembic ne puiſſe l'échauffer : pour cet effet, on doit la faire couler par des tuyaux dans le fond du réſer-

voir, pendant que le ſuperflu ou trop-plein ſe vide de lui-même, par deſſus les tonnelles, dans un endroit percé exprès, & garni de tuyaux qui conduiſent les eaux dans les dalles, par leſquelles elles ſont portées lors du bâtiment.

Ainſi, l'eau circule ſans ceſſe de bas en haut, avant de pouvoir s'échaper; par conſéquent, il n'y a que la moins fraîche qui puiſſe couler & ſe vider; ſans cette invention, ce ſeroit l'eau fraîche, au contraire, qui s'en iroit à meſure que les pompes en fourniroient.

Une rumerie, pour un grand établiſſement, doit avoir trois alembics montés : un de 300 gallons; un de 250, & un de 150; les deux premiers ſeroient pour diſtiller les grappes, & le dernier pour repaſſer les petites eaux.

Nombre d'alembics convenable dans une grande rumerie.

On appelle grappes la liqueur qu'on a compoſée de pluſieurs autres, pour les faire fermenter enſemble; ce qui produit le rum: on appelle pieces à grappes, les vaſes qui ſervent à la contenir.

Grappes : ce que c'eſt.

Les alembics doivent, autant qu'il eſt poſſible, occuper une place vers l'entrée de la rumerie : il doit auſſi y avoir là une citerne, qui contienne environ 25 à 30 barriques, laquelle ſoit partagée par le milieu, pour y recevoir les vidanges dont on aura beſoin, d'un côté, &, de l'autre, les écumes, qui devront y couler ſeules & ſans ſoin, par des dalles.

Citernes.

A côté de celle-ci, il y en aura une dont le contenu ſera ſeulement de 4 ou 5 barriques, pour recevoir les ſirops, lors qu'on voudra les y envoyer par le moyen des dalles aux écumes, en les puiſant dans la grande citerne de la ſucrerie.

A l'entour, le long des trois autres côtés de la rumerie, ſeront

rangées les pieces à grappes; &, dans le milieu, une grande baille contenant 250 ou 300 gallons, avec des bariques, des dame-jeannes, & des baquets ou bidons meſurés, & marqués du nombre de 2, & de 5 gallons, qu'ils doivent contenir.

Grandeur des pieces à grappes.

La grandeur des pieces à grappes doit être de la moitié de celle des alembics, plus 5 gallons : il faut en avoir de quoi charger dix fois chaque alembic; parce que, les grappes pouvant reſter dix jours à fermenter, il faut qu'en les chargeant de nouveau, à meſure qu'on diſtille, on n'en manque pas de prêtés à diſtiller : en ſorte que, d'après la grandeur des alembics indiquée plus haut, il faudra en avoir 20 de 155 gallons, & autant de 130.

Elles ne doivent point être faites en forme de futailles, ou de barriques, mais en forme conique, ayant le haut plus étroit que le bas.

Inconvénient local pour les pieces à grappes.

Chacune devra être pourvue d'une bonne champlure, garnie de viroles de cuivre, ou de robinets. Dans la Guiane, ces ſortes de vaſes, quelque ſoin qu'on puiſſe en prendre, ſont toujours très promptement endommagés, même détruits, par les vers.

Non-ſeulement cela fait une dépenſe conſidérable; mais il n'y a pas d'office plus déſagréable & plus dégoûtant, que cette maniere de lutter ſans ceſſe contre des inſectes qu'on ne peut ni détruire, ni empêcher de détruire.

Moyen de l'éviter.

On penſe donc qu'un propriétaire qui voudroit monter une rumerie ſur le plan le plus avantageux, devroit faire les pieces à grappes en maçonnerie, le long du pour-tour intérieur de la rumerie, en forme quarrée.

On peut les repréſenter ſous la figure d'un long parallellograme; c'eſt-à-dire, compoſées de deux murs de 43 pieds de long, éloignés de 3 pieds 1 pouce 2 lignes l'un de l'autre, fermés aux deux extrémités de deux bons murs auſſi, dont l'intérieur ſeroit diviſé, par des petits murs d'un pied d'épaiſſeur, en dix parties, ou eſpèces de backs, de 3 pieds & demi ſur 3 pieds de vide, & 3 pieds 1 pouce 2 lignes de hauteur; parce que, dans ce cas, chacun d'eux contiendroit en une ſeule grappe de quoi charger un alembic.

Pour le petit alembic, ces backs ne devroient avoir que 3 pieds ſur tout ſens, au lieu que les autres ont 3 pieds 1 pouce 2 lignes ſur une face, mais toujours ſur la même hauteur de 3 pieds 1 pouce 2 lignes; chacun devroit être garni d'un robinet de fonte.

Lorſque ces backs, ou pieces à grappes, ſeroient avinées, la fermentation s'y feroit beaucoup mieux que dans des pieces de futailles; & ce ſeroit un ouvrage fait pour toujors.

Ceux qui ſe détermineroient à ce parti devroient obſerver que le fond fût élevé de terre d'environ 18 pouces, afin d'avoir la facilité de placer des baquets au-deſſous des robinets, pour en tirer les grappes. Obſervations à cet égard.

De quelque façon qu'on les faſſe, elles doivent avoir chacune un couvercle de planches, garni par deſſus de poignées de bois, pour la facilité de les placer.

Il faut avoir encore des dalles convenables pour faire couler les grappes, les vidanges, & tous les liquides, ſoit dans les alembics, ſoit dans les pieces, avec la plus grande économie de temps poſſible.

Voilà toutes les choſes eſſentielles qui conviennent à une rumerie en grand, expoſées avec un détail ſuffiſant : nous allons maintenant nous occuper de la loge à bagaſſe.

Loge à bagaſſe.

On met ordinairement trop peu d'attention à la conſtruction de ces bâtiments; ce qui paroît d'autant plus étonnant, que toutes les perſonnes qui ont vraiement une expérience éclairée ſur cet objet conviennent, & ne ceſſent de le répéter, que c'eſt l'ame d'une ſucrerie; que, ſans de bonnes loges à bagaſſes, on ne fera que de mauvais ſucre, & en moindre quantité, avec les plus belles cannes.

Importance de cette partie.

On convient également qu'avec des loges imparfaites, on manque ſouvent de bagaſſes pour le chauffage des équipages; qu'il faut alors y ſuppléer par des bois, qui ne chauffent que très mal, & qu'on ne ſe procure qu'à grands fraix.

Qu'à St. Domingue, ou aux Antilles, où le climat eſt beaucoup moins pluvieux, on ne ſe ſerve que d'eſpèce de carbets, & qu'on ſoit plus négligent ſur cet objet, cela n'eſt pas auſſi ruineux, ſans toute-fois être moins vicieux; & nous ne devons aſſurément pas les prendre ici pour modeles, dans un climat où il pleut ſi abondamment, & où il régne habituellement une ſi grande humidité. Notre intérêt doit nous faire ouvrir les yeux ſur tous les objets où cette négligence peut porter atteinte.

De l'uſage des autres Iſles.

Ces réflexions ont depuis long-temps conduit à la recherche d'un plan de ces ſortes de bâtiments, qui puiſſe prévenir, ſinon en tout, du moins en grande partie, les vices que la nature du climat entraîne après ſoi. C'eſt celui qu'on va préſenter ici avec tous les détails qu'on croira propres à le rendre le plus intelligible.

Plan d'une loge à bagaſſe.

Une eſpèce de hangard, ou un corps de bâtiment, de 113 pieds de longueur, ſur 28 de largeur, ſera conſtruit ſur ſolles, ſur toutes les faces ; celles-ci poſées ſur d'autres en travers, & placées à l'endroit des diſtributions qu'on va indiquer.

Ces ſolles, qui ſervent à empêcher l'écartement des faces que la pouſſée des bagaſſes occaſionneroit, doivent être élevées de 2 pieds 1 pouce 2 lignes, au-deſſus du terre-plain du ſol.

Par l'allongement des chevrons du comble, au moyen d'une façade, on donnera à ce bâtiment une gallerie de 8 pieds de large, le long de la face qui ſera expoſée au vent, &, du côté oppoſé, il y aura une gallerie volante de 5 pieds de largeur, conſtruite auſſi par l'allongement des chevrons du comble, & une fauſſe ſabliere ſoutenue en l'air par des liens & des bouts d'entretoiſes.

La longueur des poteaux du corps du bâtiment, c'eſt-àdire l'élévation des ſablieres, de puis le deſſus des ſolles, ſera de 15 pieds.

Diſtribution intérieure.

La diſtribution intérieure ſe fera de cette maniere : d'un des bouts, on marquera pour la premiere diviſion 44 pieds ; & on y mettra une ſolle, en travers du bâtiment, ſur laquelle il y aura un refend en eharpente. De ce refend, on laiſſera un couroir de 4 pieds de large, après lequel il y aura auſſi une ſolle & un refend.

On continuera en feſant une autre diviſion ou piece de 24 pieds, ſuivie d'un couroir de 4 pieds, & ainſi de ſuite juſqu'à l'autre bout de la loge, qui ſe trouvera partagée en quatre diviſions, ou pieces pour la bagaſſe, iſolées les unes des autres, & ſéparées par les couroirs qui ſe trouvent toujours entre deux.

Ces diviſions ou pieces ſont fermées par des eſpèces de chevrons

plus légers que ceux dont on ſe ſert pour les combles, qu'on fait clouer par dedans, horizontalement en travers des poteaux, dans tout le pourtour de la piece, en forme de barotage, à 6 ou 7 pouces l'un de l'autre.

En faiſant cet ouvrage-ci, on a ſoin de laiſſer des vides, ou eſpèce de portes, qui donnent ſur la gallerie, qu'on peut fermer & ouvrir au moyen de petits barrots qui ſe gliſſent en travers dans des mortaiſes faites à des pieces attachées aux poteaux. Les quatre pieces doivent être ainſi fermées & arrangées de la même maniere, tandis que les couroirs reſteront libres.

Du comble.

Le comble ſera fait en fermes retrouſſées; mais par deſſus les tirants de ces fermes, & ceux qui terminent les refends des pieces, au milieu, dans toute la longueur du bâtiment, on mettra trois tirants, pour former un plancher de 4 pieds de large, qui ſera gardé de chaque côté par un garde-fou ou appui bien ſolidement arrangé; ce qui formera alors une gallerie d'un bout du bâtiment à l'autre, dans le vide du grenier : on y montera par un eſcallier de 6 pieds de large, couvert, placé à l'un des pignons, auquel il y aura une grande porte en forme de lucarne.

Elévation du ſol.

Lorſque ce bâtiment ſera monté, mais non encore couvert, on rapportera des terres pour combler & élever ſon ſol juſqu'à 3 ou 4 pieds du deſſous des ſolles.

Pente à donner aux terres.

On fera baiſſer les terres, par une pente d'un pouce par toiſe, en allant du milieu vers les côtés, en forme de glacis, qui ira ſe terminer, à 36 pieds, au bord du canal navigable, de 40 pieds de largeur, qui doit envelopper tout ce bâtiment; & c'eſt

Canal navigable.

des terres de ce canal (n) qui auront été ſuperflues à la conſtruction de ſes digues, qu'on fera ce rempliſſage de terre; que ſi elles ne ſuffiſſent pas, on en prendra à l'extérieur du canal.

Si, le canal n'étant pas aſſez à proximité pour y établir les pompes qui doivent porter l'eau à la Rumerie, on étoit obligé d'en creuſer un autre pour cet objet, ils devront du moins communiquer enſemble, & n'avoir qu'une iſſue commune dans le grand canal du moulin, d'où ils prendront leurs eaux au moyen d'un petit coffre, qui avec une porte à chaque extrémité donnera la faculté de les avoir, ou toujours pleins d'eau, ou vides s'il en eſt beſoin.

Le ſol de l'intérieur de la loge & le glacis à 8 à 10 pieds à l'entour de ce bâtiment, devront être pavés, s'il eſt poſſible.

Méthode pour remplir ces loges.

On commencera à remplir de bagaſſes, lorſqu'on roulera, la premiere des diviſions ou pieces, par le bas, par les portes pratiquées ſur la gallerie : on les entaſſera auſſi haut qu'on puiſſe atteindre en levant les bras, mais avec une attention extrême de ne point

---

(n) Ce canal a pluſieurs objets d'utilité : celui de fournir des terres pour élever le ſol du bâtiment au-deſſus du niveau des grandes marées de l'équinoxe; celui d'empêcher qu'on ne puiſſe en approcher, que du côté de l'entrée; d'avoir un grand réſervoir d'eau, en cas d'incendie; & de ſervir de vivier ſi l'on veut.

Les négres ont un grand penchant à voler de la bagaſſe, pour brûler dans leurs caſes; il faut établir des régles de police qui préviennent abſolument cet abus ruineux; & c'eſt avec les mêmes ſoins, qu'on doit les empêcher d'aller auprès de la loge à bagaſſe avec du feu, ou avec leurs pipes allumées ou non; ceux qui connoiſſent le génie des Noirs ſentiront pourquoi bien moins encore en doit-on ſouffrir aux porteurs de bagaſſe, lorſqu'on roule. Par les arrangements & la diſpoſition de tout l'établiſſement, la loge à bagaſſe doit être en vue du moulin & de la ſucrerie, ainſi que du logement de l'Econome.

marcher deſſus, & de ne la point fouler des pieds, abſolument.

Lorſque la capacité inférieure de la piece ſera pleine, on fermera les portes avec les barrots ; & l'on tranſportera pour lors cette bagaſſe, par l'eſcallier, dans la gallerie du grenier, d'où on la jettera ou laiſſera tomber en bas ſur la premiere : on l'entaſſera ainſi juſqu'à arriver près du comble, en en ſuivant la coupe.

Dans un autre roulage, on emplira la ſeconde piece, de la même maniere, & ainſi une à chaque roulage ; c'eſt-à-dire, qu'il faut obſerver de ne jamais mêler les bagaſſes de différents roulages, parce qu'elles ſe corromproient totalement.

Lorſqu'il y aura trois pieces pleines, ainſi par trois roulages, au premier qu'on fera enſuite, dont on emplira la quatrieme, la bagaſſe de la premiere ſera ſéche, & ſervira pour le chauffage de celui là qui la conſommera à peu près : ainſi chacune ſe videra pour être remplie de nouveau, alternativement & ſucceſſivement les uns après les autres : & d'après les calculs & l'expérience qui ſont la baze de ceci, on aura toujours une piece pleine de bagaſſe ſéche, & une qui ſera vide pour en recevoir de nouvelle.

avantage de cette méthode.

Au moyen d'une pareille loge à bagaſſe, ce bâtiment étant parfaitement couvert par une gallerie, du côté du vent, & par une autre volante, du côté oppoſé, toutes les pieces étant iſolées par les couroirs, la fermentation de la nouvelle bagaſſe ne peut jamais ſe communiquer, & pourrir celle de la piece voiſine : l'air circule tout à l'entour de ces pieces ; on n'aura point marché ſur le tas de bagaſſe, pour l'emmagaziner ou remplir les pieces, & elle n'aura dans aucun cas été foulée par les pieds : elle ſéchera infiniment plus promptement ; elle ne ſera point briſée & rompue, en partie pourrie, & toujours humide & moiſie, comme il arrive

ordinairement : enfin, on l'aura de la meilleur qualité, abſolument telle qu'on peut la déſirer ; &, ce qui eſt ſur tout eſſentiel, on n'en manquera jamais. (o)

Tous ces avantages ſeront mieux ſentis par les perſonnes à qui l'objet des ſucreries & la pratique de leurs travaux ſont familiers.

Telles ſont toutes les principales parties qui conſtituent les Manufactures de ſucreries : nous allons examiner, à la ſuite, dans la fabrication du ſucre, les objets qui ſont ſuſceptibles d'obſervations.

Fabrication du ſucre.

Une choſe importante à ſe procurer pour faire de beau ſucre, c'eſt de la bonne chaux pour l'ennivrage du Vezou. La meilleure eſt celle que l'on apporte d'Angleterre & d'Hollande : on n'a gueres de confiance à celle qui vient des autres pays, à cauſe du peu d'attention qu'on y porte au choix des pierres calcaires de l'eſpèce la plus convenable.

Pour la conſerver bonne dans les Colonies, il faut la garantir abſolument, avec un ſoin extrême, de l'impreſſion de l'air.

Progreſſion du Vezou dans les chaudieres.

Lorſque le Vezou du moulin eſt coulé dans le back, & l'emplit, on le fait paſſer dans la grande chaudiere d'un des équipages;

(o) Il reſte toujours, après le roulage, dans la piece de la loge d'ou l'on a tiré la bagaſſe pour le chauffage, une quantité de débris, qu'on a la négligence de laiſſer accumuler, & qui en pourriſſant ne font qu'occaſionner une humidité nuiſible : il faut chaque fois qu'on a fini de rouler, balayer cette piece, & faire porter ces débris dans un lieu deſtiné à faire du fumier : ſi on plante exprès à cet endroit 4 ou 5 immortels, ou autres arbres, ce fumier ſera plutôt fait, il ſera meilleur, & ſe conſervera plus long-temps, qu'étant expoſé à l'action du ſoleil ; cet engrais compoſé de débris de bagaſſe eſt excellent pour les jardins potagers.

de celle-ci, dans l'autre qui la ſuit, laquelle eſt plus petite, & appellée par les ſucriers *la Propre* : on le vide encore dans la troiſieme, nommée *le Flambeau*, & de-là, dans la batterie, qui eſt la plus petite de toutes.

Procédé de l'ennivrage.

Lorſqu'elles ſont remplies, on ennivre le Vezou avec de la chaux : cette opération ſe fait en en mettant une quantité convenable dans un couic ; on y met enſuite du Vezou, avec lequel on braſſe ou mélange bien cette chaux ; on verſe le tout dans la chaudiere, & l'on en remue & agite le Vezou pendant 1 ou 2 minutes : on répéte le même procédé à toutes les chaudieres ; après quoi on fait mettre le feu aux fourneaux.

Cette maniere d'ennivrer & de paſſer le Vezou de l'une à l'autre des chaudieres n'eſt que pour l'inſtant qu'on commence le roulage, après lequel, dans la ſuite, on n'ennivre plus que dans la grande ; & le Vezou n'en eſt paſſé ou verſé dans les autres, qu'après qu'il a été écumé de ſes propres écumes. Dès qu'il y a aſſez de Vezou, on fait ſervir l'autre équipage.

Vezou ſur les fourneaux.

Le feu des fourneaux fait par ſa violence élever le Vezou, & ſoutient les écumes en deſſus, en forme de bulles plus ou moins groſſes, qui crévent & ſe renouvellent avec une viteſſe étonnante ; il faut enlever ces écumes avec un grand ſoin.

La batterie étant la plus petite des chaudieres, & placée ſur le foyer des fourneaux, reçoit le plus haut dégré de cuiſſon ; enſuite les autres proportionnellement : l'activité & l'attention à écumer, & au reſte du travail, doit être en raiſon de cette proportion.

On doit auſſi, avec des balais de paille de Maïs, eſſuyer &

laver les bords des chaudieres, fréquemment, & faire enlever avec grand ſoin une eſpèce de matiere glutineuſe, très viſqueuſe, qui s'y attache, & qui eſt très nuiſible à la perfection du ſucre.

Le Vezou s'épure ainſi par dégrés, & commence à devenir en ſirop dans la batterie : ce ſirop s'épaiſſit, devient denſe; il faut y ajouter ce qui eſt dans le flambeau, qu'on remplit de ſuite, pour completter la batterie, qui ſans cela, ſeroît trop peu conſidérable. Formation du ſirop

Cette opération rend plus liquide ce qui étoit dès auparavant dans cette premierre chaudiere; mais, inceſſamment, le ſirop s'épaiſſit de nouveau; les grains du ſucre ſe forment d'autant plus promptement, que le feu eſt plus vif; &, lorſqu'il approche de ſon dégré de cuiſſon, il faut le veiller avec une attention extrême; parce que deux minutes, ſouvent moins, ſuffiſent pour y faire manquer le point de perfection. Du ſucre

Pour le reconnoître, on renverſe une cuillere dans la batterie, la partie convexe en deſſus, & la plongeant ſous la ſurface du ſucre, on la retire aux 3 quarts déhors, & ainſi à deux ou trois repriſes : on regarde le ſucre que le dos de la cuillere enléve, qui, en retombant ou coulant le long de ſa convéxité, fait voir le dégré de ſon épaiſiſſement & de la formation de ſon grain; & lors qu'il approche de celui de la cuiſſon, il roule en tombant; le grain du ſucre ſe laiſſe appercevoir. Moyen d'eſſayer la cuiſſon.

Il faut alors l'examiner de plus près : on plonge de nouveau la cuillere, & en la retirant à ſoi, de la main gauche, on ſe baiſſe, & l'on paſſe preſtement deſſus le bout du pouce de la droite, pour y prendre un peu de ſucre; puis, aprochant auſſi-tôt la main de l'œil, on paſſe le doigt ſur le pouce en gliſſant, & revenant,

pour l'y coler ſur le ſucre ; & on léve doucement le doigt, ſans remuer le pouce : on voit alors une eſpèce de fil de ſucre plus épais vers le pouce ; quelquefois, ce fil eſt double, même triple : on obſerve alors l'endroit où rompt ce fil en écartant le doigt, & s'il eſt fort, s'il colle & tient au doigt, plus près du doigt il rompt, moins le ſucre eſt cuit ; & il l'eſt d'autant plus, qu'il ſe caſſe près du pouce, qui dans cette opération doit toujours reſter immobile : elle demande de la pratique, & doit être faite avec viteſſe ; ſans quoi, le ſucre qu'on tient ſur le pouce ſe réfroidiſſant trop, elle ſeroit manquée : elle doit être faite en 8 ou 10 ſecondes.

Leſſive dans le Vezou.

On met auſſi dans le Vezou de la leſſive faite avec la cendre de bois-canon & de la potaſſe ; mais elle doit être employée avec un grand ménagement, ſurtout pendant les chaleurs de l'été, où le ſucre a ſouvent plutôt beſoin d'un peu d'eau bien claire, pour en retarder la cuiſſon & lui donner le temps d'écumer, que de toute autre choſe.

Obſervation générale.

En général, moins on mélangera le Vezou, moins on l'agitera par des pratiques minutieuſes qui ne ſont dans le fond qu'une eſpèce de charlataniſme nuiſible, dont les gens non inſtruits ſont toujours émerveillés ; mieux les ſucres ſe feront, & plus beaux ils ſeront.

Le Vezou n'exige autre choſe que d'être ennivré à propos, avec d'excelente chaux, écumé avec un ſoin particulier, & que les chaudieres ſoient bien ſoignées & balayées, en un mot d'être tenu dans une extrême propreté, & de cuire à un feu violent, pour être parfaitement purifié, & devenir le plus beau ſucre.

Il ne faut employer à ce travail que des négres vifs, diſpos, & ſpirituels : il faut exiger d'eux qu'ils y deviennent habiles, qu'ils s'habituent à écumer avec une grande célérité, légéreté, & propreté, en même-temps.

Temps de tirer la batterie.

Lorſque le ſucre a atteint ſon dégré de cuiſſon, on doit avoir égard au temps qu'il faut pour tirer la batterie, qui eſt ordinairement de 4 à 6 minutes; & afin qu'elle ſoit plus parfaitement cuite à ſon point, on l'anticipe de la moitié du temps, c'eſt-à-dire, qu'on la tire 2 minutes avant la cuiſſon.

Deux négres armés de cuilleres puiſent le ſucre, avec le plus de viteſſe qu'il leur ſoit poſſible, & le jettent dans un large dallot de quelques pieds de longueur, qui, du bord de la batterie, le fait couler dans le petit back à tirer le ſucre : on jette très promptement du Vezou dans la batterie vidée, dont la chaleur eſt ſi conſidérable, quoiqu'on en ait fait retirer le feu, qu'elle lui nuiroit, ainſi qu'à la maçonnerie.

Procédés après cette opération.

Dès que le ſucre eſt tiré, on le braſſe ou remue dans le back, pendant une minute & demie, & on le porte avec les becs de corbins dans un des refroidiſſoirs; après quoi on paſſe légérement deſſus une petite palette de bois, comme ſi on vouloit en polir la ſurface: cette palette, en outre & après la partie du manche, a environ 3 pouces de large, & 18 de long; ſon épaiſſeur, au milieu de cette largeur, ne doit pas excéder un quart de pouce, & doit être amincie, allant vers les bords, comme la lame d'un couteau, au reſte, arrondie par le bout, & d'un bois flottant & très léger.

A meſure que la ſurface du ſucre ſe glace dans le refroidiſſoir,

Sucre dans les refroidiſſoirs.

on repaſſe deux fois cette palette deſſus, pour la rompre, & la faire glacer de nouveau : le but de cette opération eſt de diminuer la chaleur du ſucre, pour qu'il ſe réfroidiſſe plus promptement ; ce qui facilite la formation du grain.

Les autre batteries, autant qu'il y en a de cuites, ſont miſes de même dans les refroidiſſoirs ſur les précédentes; mais il faut abſolument que celles-ci ſoient froides, & glacées au point de ne pouvoir être entamées par le ſucre bouillant qu'on verſe deſſus, lequel doit rouler ſur celle qui précéde, comme fait un métail en fuſion ſur un plan poli & dur.

Lorſqu'un refroidiſſoir eſt plein juſqu'au haut, que le ſucre s'y eſt réfroidi juſqu'à un dégré peu au-deſſus de la chaleur naturelle, que dans un trou qu'on y fait en ce moment on peut ſouffrir le doigt, ſans qu'un excès de chaleur cauſe une ſenſation brulante ou incommode, ont le met alors en boucauds.

Ces boucauds, qu'on place debout ſur la purgerie, ne doivent pas être totalement remplis d'une fois ; mais ſeulement juſqu'aux deux tiers ; &, lorſque ce premier ſucre eſt affaiſſé, qu'il a un peu purgé, environ 12 heures après, on finit de les remplir juſqu'au jable, c'eſt-à-dire, tout autant qu'ils peuvent en contenir, afin qu'après l'affaiſſement total, le boucaud demeure encore aſſez plein, pour qu'il ne ſoit pas beſoin d'y ajouter de nouveau ſucre.

Pour donner au ſucre la facilité de mieux purger ſes ſirops, on fait trois trous dans le fond des boucauds, dans leſquels on met autant de cannes dont on a taillé le bout en pointe ; elles ſont ainſi miſes verticalement, en partageant entr'elles la capacité du boucaud ; elles aident le paſſage des ſirops le long de leur ſurface.

On arrange auſſi les boucauds de maniere que leurs jointures laiſſent filtrer les ſirops, ſans permettre au ſucre de paſſer.

Des boucauds.

Ces boucauds doivent être faits avec du merrain ſec, & fabriqués avec grand ſoin : ils demandent d'autant plus d'adreſſe & d'art de la part de l'ouvrier, qu'il faut que les jointures des doüelles ſoient parfaitement traitées, & ayent un point d'appui aſſuré les unes ſur les autres, en quoi conſiſte la ſolidité de toute futaille, & qu'en même-temps ces jointures aient dans leur longueur de petits défauts d'adhérence, qui les empêchent d'être étanches, & les rendent propres à laiſſer couler les ſirops, comme nous l'avons dit : les fonds doivent être traités de la même maniere. Les doüelles doivent avoir 9 ou 10 lignes d'épaiſſeur, & ne préſenter que des bords à vive-arrête ; les boucauds doivent être ſolidement cerclés.

Mal faits à Surinam.

On les fait à Surinam avec une négligence extrême : on ne s'y ſert que de merrain vert, fait dans le bois à meſure du beſoin ; on y économiſe trop les cercles, pour qu'ils puiſſent avoir de la ſolidité ; mais c'eſt ſurtout dans la façon, qu'ils péchent le plus ; ils ſont plus groſſierement faits qu'on ne ſauroit l'exprimer : les doüelles, tantôt épaiſſes, tantôt trop minces, mal équarries & mal priſes, n'ont qu'un point d'appui mal aſſuré les unes ſur les autres ; &, de tous ces défauts, il réſulte un boucaud très imparfait, deſtiné néantmoins au tranſport d'une denrée précieuſe, qui a coûté des peines immenſes à acquérir, & dont une partie ſe perd ainſi dans le tranſport même, avant de ſortir de la Colonie, de

l'habitation au navire ; comme il ſe voit fréquemment. (p)

On eſt étonné d'une telle négligence dans une Colonie où le grand but eſt de faire parvenir beaucoup de production à la Métropole.

Cet ouvrage n'étant pas un traité ſur l'art de fabriquer le ſucre, on ne peut entrer dans de plus grand détails à cet égard : on va maintenant examiner les principaux travaux de la rumerie.

Rumerie.

On regarde ordinairement cette partie comme peu importante, & comme un de ces objets dont on peut confier le ſoin au premier venu, ou à des négres qui en aient quelque habitude ; portant ſeulement les ſoins principaux à empêcher les petits vols, pour leſquels les eſclaves ont un grand penchant.

On ne ſauroit toutefois diſconvenir que cet objet peut ſeul occuper tout le temps d'un blanc intelligent, & l'on oſe aſſurer qu'aucune autre partie de la manufacture à ſucre ne mérite autant d'avoir un tel agent qui lui ſoit uniquement deſtiné.

Compoſition des grappes.

La premiere opération qui ſe préſente dans une rumerie eſt la compoſition des grappes : elles ſe font de pluſieurs manieres, leſqu'elles ne different que par le changement des proportions dans le

---

(p) Dans cette Colonie Hollandaiſe, chaque Négre tonnelier fait & rend un boucaud par jour, en prenant le bois en bille, & non en merrain fendu & préparé : cette tâche eſt un peu trop forte ; & il eſt preſque impoſſible qu'un ouvrier puiſſe, en 12 heures de temps, duquel il faut ôter celui des repas, fendre les doüelles, les doler, les préparer, & faire un boucaud parfaitement ſolide & bien exécuté. Mais je penſe que ſi l'on faiſoit tout le merrain à l'avance, comme on le devroit, afin de l'avoir ſec, alors chaque ouvrier, n'ayant plus beſoin que de repaſſer les pieces avec les outils, poura faire un boucaud par jour aiſément.

mélange des liquides, qui reviennent à deux; auſſi n'en compterat-on pas davantage ici : celle où l'on mêle les écumes avec les ſirops; & celles faites avec les ſirops ſans écumes.

Des deux manieres.

Les premieres ſont compoſées avec des écumes, des ſirops, des vidanges, & de l'eau; la ſeconde, avec des ſirops, des vidanges & de l'eau.

Premiere.

Dans la premiere de ces compoſitions que l'on pouroit varier infiniment, on doit obſerver :

1°. Qu'on peut compter que 4 gallons d'écumes équivaudront a un gallon de ſirop, ſi elles ſont très riches; qu'autrement il faut compter 5 pour un, & que, ſi on écumoit peu le ſucre, ſi elles étoient pauvres, il faudroit compter 6, même juſqu'à 7, pour un.

2°. Que la grandeur de l'alembic étant déterminée, de quelque maniere qu'on proportionne les ſirops aux écumes, il faut avoir l'attention que la quantité de ſirop que repréſentent enſemble ces deux liquides (les écumes mêlées aux ſirops) ne faſſe jamais plus qu'un 5e. de la grappe qui doit charger l'alembic, ni moins qu'un 8e. de cette même grappe.

3°. Que la quantité d'eau qu'on y fait entrer ſoit à peu près égale à celle du total des ſirops; & le reſte ſera de vidanges.

Seconde compoſition.

Pour la ſeconde maniere, on obſervera

1°. Que les ſirops ne faſſent jamais plus qu'un 6e. ni moins qu'un 10e. de la grappe.

2°. Que les vidanges ne faſſent jamais moins que la moitié, ni plus des deux tiers.

Autre, en uſage à Cayenne.

On peut compoſer des grappes d'un tiers de ſirop & deux tiers d'eau : elles rendent peu de profit, à la vérité ; mais elles ont l'avantage de produire le meilleur rum. C'eſt de cette maniere qu'uſent les habitants de notre Guiane ; auſſi aucune autre Colonie ne fait-elle cette liqueur d'auſſi bonne qualité.

Lorſque les écumes qui ont coulé par les dalles, de la ſucrerie dans la citerne, ſont en aſſez grande quantité pour compoſer une grappe, on ne doit pas négliger de la faire ; mais, auparavant, il faut avoir le ſoin de bien écumer les ordures qui y ſurnagent.

Soins des grappes, lorſqu'elles ſont faites.

Les grappes faites, elles doivent être renfermées avec grand ſoin : pour cela, on mettra ſur le bord des pieces une eſpece de cercle fait de feuilles ſéches de bannaniers, en forme de paillaſſon, &, par deſſus, le couvercle de planche, qu'on charge de roches.

La grappe doit être fortement remuée, matin & ſoir, avec un morceau de planche emmanché d'un bâton, & percé de grands trous, après avoir été bien écumée & les bords de la piece bien eſſuyées avec un gros torchon ; ce travail doit être fait promptement, afin de refermer la piece le plutôt poſſible.

Quand ſont bonnes à diſtiller.

Pour bien reconnoître à quel point les grappes ſont bonnes à diſtiller, il faut s'en être fait une habitude : mais on peut dire qu'en général, elles contiennent le plus de parties ſpiritueuſes lorſqu'elles ont dépaſſé leur plus haut dégré de fermentation ; & que, deſqu'elles ont baiſſé, ce qu'on appelle devenir plates, parce que la ſurface s'abbaiſſe de quelques pouces tout d'un coup, il faut les diſtiller.

Remarque ſur les

Les pieces dont on doit ſe ſervir dès auſſi-tôt qu'elles ſeront

vidées ne doivent point être lavées ; il faut les conſerver avinées : mais, ſi l'on ne doit s'en ſervir que quelque temps après, il faut les laver avec de l'eau, dans laquelle on jettera un peu de chaux, pour empêcher les vers d'y éclorre. pieces.

On doit avoir attention, en chargeant les alembics, de ne pas trop les emplir ; ce qui nuiroit infiniment a la diſtillation. Aſſez ordinairement (& cela dépend de la forme de ces vaſes) on peut y faire monter le liquide, la grappe, juſqu'à l'angle que forme le deſſus qui tient au collet avec le côté : il faut en luter avec ſoin le chapeau, dès qu'on a fini. De la charge des alembics.

Les chapeaux les plus avantageux ſont ceux qui portent avec eux un refrigerant, qui, par l'eau qu'il contiendra en l'envelopant, empêchera les eſprits d'être brûlés & de ſe diſſiper, & le rum de prendre le goût Empyreumatique.

Il faut pour la diſtillation avoir beaucoup de dame-jeannes, ou de grandes touques de grez ou de terre, qui contiennent environ 5 gallons : elles doivent être toutes numérotées, & marquées de leur continence ; & on les préſente ſous le ſerpentin dans le même ordre. Diſtillation.

On doit dans cette opération avoir ſoin de ne regarder comme bon rum, que celui qui preuve & qui eſt parfaitement limpide, & comme petite eau, après qu'elle ne preuve plus, que celle qui de même eſt parfaitement claire & limpide ; dès qu'elle louche, on doit arrêter la diſtillation.

Du moment qu'on a aſſez de petite eau pour en charger un alembic, il faut la repaſſer, & enſuite la ſéparer de l'autre rum : ce dernier contient ordinairement beaucoup d'eſprit ; on le connoît par ſa maniere de preuver : il forme à l'entour du verre de groſſes

bulles qui crévent inceſſamment, & d'autant plus vite qu'il a plus de force : à meſure que la diſtillation augmente, la groſſeur des bulles diminue ; leur nombre augmente ; la ſurface dans le verre s'en couvre, & devient perlée de ces bulles plus petites qui demeurent long-temps ſans crever.

Lorſqu'on a du rum repaſſé, & de l'eſprit, on mélange alors ce qu'on en a, pour le mettre en barrique : on ſe ſert pour cela d'un grand cuvier qui en contienne pluſieurs ; on vide le rum, le premier, & enſuite l'eſprit (dont on a toujours ſoin de conſerver une dame-jeanne pour lui redonner de la force, ſi on le feſoit trop foible ;) on y introduit peu à peu de l'eau, en l'agitant fortement de temps en temps ; on en met juſqu'à ce qu'il ait acquis le dégré de force convenable.

Il vaut mieux le laiſſer un peu plus fort, que foible : rien ne déprécie plus le rum, que ce défaut ; de même que rien ne peut le faire valoir davantage, que d'être un peu plus fort qu'il ne devroit être, rigoureuſement, pour le commerce.

Méthode pour faire le rum pratiquée par les Anglais.

Le Gouvernement a fait diſtribuer un Mémoire ſur la méthode dont uſent les Anglais pour faire le rum : ce petit ouvrage contient d'excélents détails ; on ne peut mieux faire que de l'étudier, & de mettre en pratique ce qu'il enſeigne.

On voit que, pour recueillir les réſultats le plus avantageux d'une ſucrerie, il faut s'attacher à donner a ſes diverſes parties toute la perfection qu'elles comportent, & à joindre a la ſimplicité des machines tout ce qui peut épargner des bras & économiſer du temps.

On doit penſer qu'il ne faut pas, dans le travail de cette

manufacture, un plus grand nombre de négres pour faire ſoixante boucauds de ſucre, en huit jours, que pour n'en faire que vingt ou trente : cette différence dépendra de la maniere dont la manufacture ſera organiſée.

On doit donc ne jamais perdre de vue cette conſidération de premiere importance, que, plus on emploie de temps à fabriquer la denrée, moins il en reſte pour les travaux du déhors, à moins d'augmenter les agents, & conſéquemment les dépenſes.

CHAPITRE VI.

De la culture du Cafeyer.

LA culture du cafeyer, très importante pour cette Colonie, eſt celle qui inſpire le plus d'intérêt par la beauté & la régularité de ſes plantations : elle attache infiniment le cultivateur, en ſatisfeſant ſon goût, par la perſpective riante & le tableau gracieux qu'elle préſente à l'œil, indépendamment de l'utilité de ſes productions.

Comme on ne l'a point encore pratiquée en grand dans cette Colonie, comme elle n'y a point été établie dans les terres-baſſes, on tachera de n'omettre, ſur ce qui la concerne, aucun détail tant ſoit peu intéreſſant. On commencera par l'objet des pepinieres, qui ſe préſente naturellement le premier à notre examen. Des pepinieres.

Il y a deux manieres de faire ces pepinieres ; de graines, ou de plants très jeunes : on préferera l'une ou l'autre, ſelon les circonſtances. Un terrein neuf, parce qu'il conſerve plus de fraî- Deux manieres de les faire. Terrein propre.

cheur, qu'il contient une plus grande abondance de ſels & peut fournir une végétation extrêmement vigoureuſe, conviendra mieux que tout autre à cet objet.

Obſervation à ce ſujet.

Il faut obſerver, néantmoins, qu'on doit avoir l'attention de ne pas y employer les terres nouvellement défrichées & deſſéchées (à moins que les bois m'ayent été abbatus pluſieurs années à l'avance,) mais de préférer celles qui le ſont depuis un an ou dix-huit mois, ſi l'on n'eſt pas forcé au contraire. La raiſon en eſt que, dans ces premieres, le terreau n'y étant point encore affaiſſé, le pivot des plantes s'allonge trop tôt, à proportion de ſa force, les racines s'étendent trop en filaments; &, ce terreau n'ayant pas aſſez de conſiſtance, ayant d'ailleurs peu de liaiſon, l'on auroit d'autant plus de difficulté à enlever les plans pour les planter, que les racines des arbres n'étant point encore pourries ou conſumées, on ne ſauroit alors enlever ces petits ſujets avec la motte de terre qui tient à leurs racines, d'une maniere aſſez éxacte pour qu'ils n'en ſouffrent point; procédé qui doit toute-fois être obſervé avec ſoin.

Méthodes de les faire.

Les pepinieres en plein air, celles qui ne ſont point du tout ombragées, ni à l'abri du vent, donnent des plants plus robuſtes & plus vigoureux, que celles qu'on fait ſous d'épaiſſes plantations de bannaniers; pourquoi beaucoup de perſonnes préferent de les faire ainſi. Cependant, comme il peut arriver que les chaleurs de l'été ſurprennent les plants des pepinieres de graines, lorſqu'il ſont encore faibles, & leur faſſent du tort; comme de plus il ſeroit difficile d'en faire à l'autre maniere, de plants en plein air; il vaut mieux ſuivre une méthode plus convenable, qui pourra

La plus convenable pour tous les cas.

ſervir dans les deux cas ; c'eſt-à-dire, les faire dans une bananerie, à l'endroit qu'on y croira le plus propre, & alors, avoir ſeulement l'attention de faire élaguer les bananniers, à meſure que les plants croiſſent & deviennent forts; mais en obſervant ſoigneuſement de faire éxécuter ce procédé de maniere qu'il ne reſte plus de bananniers, dès qu'ils peuvent ſe paſſer de leur ombrage.

Pour les pepinieres de graines.

Pour faire les pepinieres de graines, il faut tendre des cordeaux, parallelement, à un pied ou quatorze pouces de diſtance, & mettre, à pareils intervalles entr'elles, les graines le long de ces cordeaux, en obſervant d'en mettre pluſieurs à la fois, & ſans les enterrer, mais les laiſſant ſur la ſurface du ſol; ſeulement, de les couvrir avec du terreau pris ailleurs, & apporté dans des panniers des pieces les plus nouvellement deffrichées : on ne doit cependant les couvrir que très légerement, & ſeulement aſſez pour que les pluies, en affaiſſant ce terreau, ne les mettent pas à nud.

Lorſque les graines ont germé, & que les plants ſont aſſez forts pour faire diſtinguer, dans chaque endroit planté, celui qui doit être le plus fort & le plus vigoureux, il faut arracher avec ſoin les autres, comme ſuperflus, & ne laiſſer qu'un plant à chacun de ces endroits.

Choix des graines.

Il faut avoir une extrême attention (ceci eſt de la plus grande importance) de faire cueillir, pour former les pepinieres, les graines exprès ſur les arbres les plus vigoureux, ceux qui ont la plus belle forme, en un mot, qui rempliſſent le mieux l'idée d'un bel arbre, qui en même temps rapportent le plus de fruits. On ne doit prendre que des graines bien mures, & les plus belles : l'on ne ſauroit apporter trop de ſoin a cet objet.

Souvent, on ſe contente de prendre pour cet emploi les premieres graines qui ſe préſentent ſous la main, de celles qu'on récolte, ſans les choiſir : on paye cher cette faute irréparable & vraîment inexcuſable.

Suites de la négligence ſur ce point.

Les ſuites en ſont d'autant plus funeſtes, que les plantes participant naturellement aux bonnes & mauvaiſes qualités de celles qui en ont fourni le germe, non-ſeulement cette négligence en fait introduire de moins préférables dans les pepinieres, relativement à la beauté & à la fécondité des arbres; mais un autre inconvénient qui en réſulte encore, c'eſt qu'on multiplie alors, pour ainſi-dire, quelques eſpèces de cafeyers moins utiles, qu'on devroit chercher plutôt à exclure des plantations où il s'en trouve de mêlés.

Eſpèce de cafeyer mauvaiſe.

Il y en a d'une eſpèce, ſurtout, qui rend preſqu'inutile la place qu'il y occupe, vu qu'il ne produit que très peu de fruits, & qu'il ne vient jamais d'une auſſi belle forme que les autres. On le reconnoît aiſément à la différence de ſes feuilles, qui ſont plus grandes & plates; ſon bois eſt plus caſſant, ſon écorce moins liſſe & plus noirâtre; il s'y attache plus facilement de la mouſſe; il pouſſe plus abondamment des faux jets ou gourmands; il a toujours une plus grande quantité de ſon petit bois qui meurt; ce qui le fait toujours paroître en mauvais état : toutes ces qualités vicieuſes doivent le faire rejetter. Enfin, il faut bien s'attacher à n'avoir dans les pepinieres que des plants provenus des meilleurs arbres.

Des plants des pepinieres de graines.

Les plants des pepinieres faites de graines ne peuvent gueres être tranſplantés qu'au bout de dix mois, ou un an. Il faut cependant obſerver à cet égard que, plus on les tranſplantera jeunes,

mieux ils reprendront & plus ils réuſſiront, plus on aura de facilité à les enlever des pepinieres. Ce ſont là, ſans doute, des avantages aſſez intéreſſants; mais ils ne laiſſent pas que d'être contrebalancés par quelques légers inconvénients : ils exigent une plus grande propreté, les herbes pouvant leur nuire plus ou moins, à proportion de leur force; ils ſont plus expoſés à être rongés par les criquets; en un mot on peut avoir plus de recourage à faire.

Façon des pepinieres de plants.

Les pepinieres qu'on fait avec des plants doivent être alignées de la même maniere que les autres : lorſque, dans une bananerie, on aura déterminé avec choix l'endroit où il convient le mieux de les établir, qu'on y aura diſpoſé des cordeaux, on fera chercher ſous les caffeyers en rapport les petits plants que les graines tombées lors de la récolte y auront produits; & l'on doit avoir la même attention de ne les prendre que ſous les plus beaux & les meilleurs arbres.

Il faut prendre les plants très jeunes;

Ces plants doivent être pris fort jeunes : il ſeroit très déſavantageux d'en employer qui fuſſent déja grands, ou d'une certaine force; parce que, à la Guiane plus peut-être que partout ailleurs, tous les arbres quelconques perdent par la tranſplantation, ou ſont conſidérablement retardés; &, dans ce cas, le cafeyer en ſubiroit deux, au lieu d'une : mais, en les prenant fort jeunes, leur pivot & leurs racines ſont ſi peu développés, qu'ils ſont pour ainſi-dire inſenſibles à cette opération; pourvu qu'on les enléve très ſoigneuſement avec de la terre; ce qu'on ne doit jamais négliger.

Temps convenable à les planter.

Ces jeunes plants, germés & levés ſous les cafeyers dont les branches touchent à terre, par conſéquent à l'ombre, & dans un

endroit privé d'air, ſont très délicats, & périroient infailliblement, ſi on les plantoit par un temps ſec : il faut donc abſolument n'entreprendre ces pepinieres, ainſi que celles de graines, que dans un temps brumeux, décidé & tourné à la pluie. Il faut avoir la même conduite pour celles-ci, que pour les autres, c'eſt-à-dire, leur procurer dans les premiers temps beaucoup d'ombrage, qu'on diminuera enſuite peu à peu.

Ces plants pourront être tranſplantés au bout de 6 ou 7 mois, à compter du temps où la pepiniere aura été faite ; &, au moyen de tous les ſoins qu'on vient d'indiquer, on peut être aſſuré d'avoir d'excellents plants.

Quantité des pepinieres.

Lorſqu'on ſe propoſe d'étendre des plantations de cafeyers, il ne faut pas borner les pepinieres à la quantité dont on prévoit avoir beſoin : il faut en être ſurabondamment pourvu, & toujours fort au-de-là du néceſſaire apparent. Il vaut bien mieux perdre beaucoup de plants, ou en donner à ſes voiſins, que d'en manquer dans une ſeule occaſion.

En faire ſouvent de nouvelles.

On doit encore avoir l'attention d'en faire ſouvent, tous les ſix mois, de nouvelles, afin d'avoir toujours des plants de tous les âges, & de la grandeur la plus convenable & la plus propre, lorſqu'on eſt dans le cas d'en faire uſage.

Plantation des plants

Le premier travail qui ſe préſente à faire, pour la plantation des plants, leſquels ſont ſuppoſés avoir la force & l'âge requis, c'eſt

Préparation du terrein.

la preparation du terrein : avant de faire les petites tranches d'une piece qu'on deſtine à faire une cafeyerie, il ne faut pas omettre de déterminer définitivement la diſtance qu'on ſe propoſe de mettre entre les arbres ; préliminaire indiſpenſable pour la diſtribution de

ces petites tranches, & la largeur des planches, qui doivent également être relatives a cet eſpacement.

La durée & la vigueur des cafeyers pouvant beaucoup dépendre de la maniere dont on les aura plantés, on eſt obligé de s'arrêter ici ſur les détails qui peuvent éclairer, par des principes certains, ſur l'adoption d'une méthode la meilleure pour la conſervation de ces arbres, par conſéquent la plus avantageuſe aux intérêts du cultivateur; &, afin de faire mieux ſentir les raiſons de préférence pour celle qu'on va préſenter, on examinera auparavant les fautes qu'on a commiſes juſqu'ici dans les plantations de cafeyers, les vices qui en ſont réſultés, & les ſuites facheuſes qu'ils ont produites.

Choix d'une méthode de plantation.

A Surinam, on plante généralement les cafeyers quarrément, à diſtance égale en tout ſens, ſans égard pour les petites tranches, & abſtraction faite de la place qu'elles occupent; c'eſt-à-dire, qu'elles ſe trouvent placées au milieu de deux rangs de cafeyers, tout comme ſi elles avoient été faites poſtérieurement à la plantation, qui eût été tracée elle-même comme s'il n'eût point dû y avoir de tranches: dans cette diſtribution, ils ont ſeulement l'attention de donner aux planches la largeur qu'exigent trois, quelquefois quatre, rangs d'arbres.

Pratique uſitée à Surinam.

Il donnent 9 pieds de diſtance d'un arbre à l'autre, ce qui fait environ 8 pieds 7 pouces de notre meſure: quelques perſonnes en on fait planter à 9 pieds, ſur un alignement, & 10 ſur l'autre; mais cette maniere, viſiblement irréguliere, ſans être fondée ſur aucun principe judicieuſement raiſonné, n'a pas été adoptée.

Diſtance qu'on y obſerve.

Vices de cette pratique.

La pratique qu'on vient de voir, quoi qu'auſſi ancienne que généralement ſuivie, n'en eſt pas moins vicieuſe, au point d'avoir des ſuites funeſtes pour les plantations. Les arbres étant eſpacés de 9 pieds, les rangs entre leſquels il ſe trouve une petite tranche en ſont alors placés trop près : cette petite tranche, qui ne ſauroit avoir moins de 2 pieds d'abord, s'aggrandit ſucceſſivement avec le temps, quelque précaution qu'on puiſſe y oppoſer, juſqu'à la largeur de 4 pieds. Lorſque la plantation ſera nouvelle, les arbres n'en ſeront éloignés que de 3 pieds 6 pouces &, lorſqu'elle aura atteint le période de ſon acroiſſement, ils n'en ſeront plus qu'à la diſtance de 2 pieds 6 pouces. Or cette diſtance eſt inſuffiſante pour le ſoutien des arbres, de ce côté, & pour l'extenſion de leurs racines.

Autre inconvénient.

De cette pratique, auſſi irréflechie que les ſuites en ſont facheuſes, il réſulte encore cet inconvénient, que lors de la récolte, les négres ſe trouvent forcés, pour cueillir le caffé de cette partie, de ſe placer dans les tranches, qu'ils gâtent de plus en plus avec les pieds : de plus, étant placés trop bas, ils endommagent l'arbre, en le tirant à eux, & contribuent ainſi d'autant à le faire pencher du côté même où il eſt privé de tout ſoutien : il en advient de même, lors des ſarclages, que l'arbre eſt mal ſoigné, du côté des petites tranches.

Autre, plus grand encore.

Tous ces inconvénients ſont peu de choſe encore, en comparaiſon de la perte de tous les arbres plantés le long des petites tranches, qu'entraîne naturellement cet uſage : ces arbres ont à peine aquis toute leur vigueur, qu'ils commencent à péricliter, à rapporter moins de fruits, qu'ils languiſſent, & finiſſent par périr, dans un âge

où ils auroient dû ſe conſerver dans une grande vigueur. Ces faits ſont journellement ſous les yeux de tout le monde ; mais on ſe borne à des regrets, ſans s'occuper des moyens convenables d'y remédier.

Pour prévenir la ruine totale des cafeyers le long des petites tranches, il eſt d'une pratique aſſez fréquente encore, que, lorſqu'on les voit péricliter, on fait de nouvelles petites tranches au milieu des planches, entre d'autres rangs d'arbres, &, de la terre qui en provient, on comble les anciennes : on croit par-là revivifier & pénétrer d'une nouvelle vigueur des arbres affaiblis, & ruinés en partie; mais cette opération vicieuſe produit un effet tout contraire : d'abord, les terres de ces nouvelles tranches ne ſuffiſent pas au comblement des anciennes ; & ſi l'on veut le parfaire comme il devroit l'être, on eſt obligé de prendre ſur la ſurface des planches, conſéquemment de les niveler de nouveau, ce qui ne ſe peut faire qu'à grands fraix, & qu'en nuiſant aux racines & au chevelu des arbres qui, avant ce travail, ſe trouvoient au milieu des planches qu'on vient de trancher, & qui ſe trouvant au bord de ces nouvelles tranches périclitent inceſſamment à leur tour. Enfin, cette opération ne ranime point les arbres ruinés, & cauſe la perte de ceux qui ſans cela auroient duré encore fort long-temps ; il n'en réſulte qu'une ſeconde faute, qui perd la plantation entiere : un pareil déſaſtre fait ſuffiſamment ſentir, à ſon ſeul aperçu, combien on doit chercher à le prévenir.

Remedes qu'on eſſaie alors, mais défectueux.

La nouvelle méthode qu'on va indiquer ici, qu'on a conſeillée ailleurs, il y a long-temps, ſera un moyen aſſuré, quoique ſimple, pour éviter ce vice, & parer à la fois à tous les inconvénients :

Méthode qu'on propoſe.

elle conſiſte à placer les rangs de cafeyers à une plus grande diſtance des petites tranches.

Diſtance des rangs d'arbres aux petites tranches.

D'après tout ce qu'on a obſervé à cet égard, & ſur la culture du cafeyer en général, la diſtance qu'on juge la plus convenable de chaque petite tranche aux premiers rangs d'arbres qui la bordent, eſt 5 pieds & demi, qui font environ 5 pieds 9 pouces de Surinam : alors, la tranche ayant deux pieds de largeur, ces rangs ſe trouvent à 13 pieds l'un de l'autre, (13 pieds 9 pouces & demi de l'autre meſure,) &, attendu la facilité que donne à la circulation de l'air cette étendue de diſtance entre ces deux rangs de cafeyers, on pourra planter les autres rangs de ces arbres, ſur les planches, à 8 pieds & demi, (q) en tous ſens, ce qui fait 8 pieds 11 pouces, meſure de Surinam. Cette diſtance qu'on y donne à ces arbres, & qu'on a toujours jugé ſuffiſante, ſe trouve généralement augmentée, en ſuivant la nouvelle méthode, de tout cet excédent de largeur qu'ont de l'un à l'autre les rangs qui ſont le long des tranches.

Des autres rangs entr'eux.

Avantage de cette méthode.

Les arbres étant, comme on l'a dit, à 5 pieds & demi des petites tranches, lorſqu'elles ſe ſeront accrues juſqu'à 4 pieds de largeur, ces arbres en ſeront encore éloignés de 4 pieds & demi, diſtance qui excéde la moitié de celle que les cafeyers partagent entr'eux au milieu des planches, & qui ſera

---

(q) Quoique cet eſpacement ne ſoit que de bien peu moindre que celui donné ordinairement aux cafeyers à Surinam, que'ques perſonnes ici le trouveront inſuffiſant : pour prévenir leur objection, on ſe bornera à leur dire qu'en attendant qu'elles ayent aquis ſur cela aſſez d'expérience, elles peuvent s'en raporter avec confiance a celle des autres, pour la culture des terres-baſſes.

ſuffiſante pour que l'on puiſſe, dans tous les temps, l'orſqu'ils auront acquis leur grandeur, pratiquer l'alentour de l'arbre à ſon aiſe, ſans entrer dans la tranche, ni en être gêné.

Mais ce qui eſt ſurtout de plus inportant dans cette méthode, c'eſt que le voiſinage de ces tranches ne pourra jamais nuire aux cafeyers, qui, dans ces rangs là, feront alors auſſi beaux, dureront, & raporteront autant de fruits, que dans le milieu des planches. D'où il réſulte que cette méthode, toute ſimple qu'elle puiſſe paroître, mérite d'être adoptée comme la meilleure, & la plus avantageuſe pour la diſtribution du terrein, eu égard à la conſervation & à la production des arbres.

Nombre des rangs de cafeyers par planches.

Il faut ajouter a ces détails, que, pour ſe conformer aux vrais principes ſur la perfection des écoulements, on ne doit mettre que trois rangs de cafeyers ſur une planche. Un plus grand nombre les rendroit trop larges; & elles ſeroient trop étroites, ſi l'on n'en mettoit que deux : c'eſt donc ſur trois rangs d'arbres que ſeront établis les calculs que l'on trouvera ci après, ſur cet objet.

Les cafeyers plantés de cette maniere occupent ſur une planche deux eſpacements de 8 pieds & demi chacun, & deux demi-eſpacements, chacun de 5 pieds & demi, ce qui fait 28 pieds, pour la largeur totale de la planche : chaque tranche d'ailleurs ayant deux pieds de large à ajouter a ces 28, ce qui fait 30, la face d'un carré, comptée à 300 pieds, contiendra ainſi dix planches.

Nombre de cafeyers par carré.

Un carré contiendra donc 1050 pieds de cafeyer, au lieu de 1225, qu'il auroit contenu ſuivant la méthode de Surinam : leur acre contient 511 cafeyers; elle en contiendroit 462 par cette méthode. Ainſi, en l'adoptant pour s'aſſurer de la longue durée

des arbres, & conſéquemment de la permanence des produits, la diminution de nombre contenue alors en chaque carré ne feroit aſſurément par un grand ſacrifice : il n'y en auroit même aucun pour le revenu du propriétaire, qui y gagneroit au contraire la valeur des avantages qu'on vient d'expoſer.

Obſervation.

Il faut obſerver qu'il arrive auſſi, en ſuivant ces principes, que les alignements obliques ſont rompus néceſſairement, à chaque planche; mais les autres exiſtent toujours.

Des alignements en quinquonces.

On voit quelquefois des perſonnes, auxquelles les alignements ne ſont pas familiers, croire qu'il entroit plus d'arbres dans les plantations en quinquonces ; c'eſt une erreur, dont il faut les déſabuſer : dans un eſpace donné, les eſpacements étant déterminés, de quelque maniere qu'on puiſſe diſpoſer les alignements, il n'y a point de terrein à gagner. Mais on obſervera que ceux en quinquonces doivent abſolument être exclus pour les plantations de cafeyers, parce qu'ils contrarient la circulation de l'air; & ils ne peuvent être utiles que pour les plantations où l'on cherche à diminuer ſon effet.

Pratique particuliere

D'après les principes ci-deſſus, la largeur des planches étant invariablement déterminée à 28 pieds, & celles des petites tranches, à 2 : on peut quelquefois, lorſqu'on eſt à trancher une piece qui ne doit être plantée en cafeyers qu'un an ou 18 mois après, ſe diſpenſer de faire d'abord toutes les petites tranches, en mettant deux planches en une, qui aura alors 58 pieds de large, parce qu'elle contiendra au milieu un excédent de deux pieds, pour la petite tranche qui doit être faite enſuite. Mais cela ne peut être pratiqué que lorſqu'un établiſſement, déja perfectionné dans ſes écoulements, n'a rien a craindre pour l'engorgement des eaux

dans les fortes pluies; autrement, il faut renoncer à cet avantage, qui conſiſte en ce qu'on feroit plus facilement le reſte de ces petites tranches, après que les plantations des bananniers auroient conſumé les bois & les troncs d'arbres dont le ſol eſt couvert.

Procédés relatifs à la plantation.

En ſuppoſant ici qu'une piece eſt totalement tranchée d'abord, lorſque ce travail eſt fini, que les planches ſont nivelées autant que poſſible, les bois qui n'auront pû être brûlés, un peu rangés; il faudra le couvrir au plutôt de bananniers.

Plantation de bananniers.

Cette plantation doit être faite auſſi conſéquemment à celle des cafeyers, dont elle n'eſt en quelque ſorte qu'une préparation; c'eſt-à-dire, de maniere qu'elle ne puiſſe leur nuire, ni gêner en rien les alignements, leſquels doivent ſe trouver, dans le temps qu'on voudra les faire, à diſtance égale partout des bananniers.

Pour éviter aux perſonnes qui ne ſont pas dans l'habitude de faire des alignements la peine de les calculer, on donnera ici une maniere méthodiquement pratique pour le cas dont il s'agit.

Méthode à cet effet.

On ſuppoſe que les planches ſont ſimples, de 28 pieds, & non doubles: en commençant par une planche qui forme l'extrémité de la piece, on y allignera d'un bout à l'autre, à 4 pieds de diſtance du bord de la planche, des jalons poſés de loin en loin, comme à 80 pieds les uns des autres; puis l'on en fera autant ſur l'autre bord.

Après cette premiere opération, on fera tendre un cordeau par les premiers jalons plantés; &, du bout de la planche, à la diſtance de 9 pieds 9 pouces, on mettra un piquet contre le cordeau: enſuite de ce premier, on en mettra un autre à 17 pieds; & l'on continuera de même, de 17 en 17 pieds, à mettre des

piquets, juſqu'à ce qu'on ſoit parvenu à l'autre extrémité de la planche; après quoi, on reviendra là d'où l'on étoit parti.

On mettra alors le cordeau ſur l'autre alignement de jalons, à l'autre bord de cette planche, du bout de laquelle on meſurera 18 pieds, pour mettre le premier piquet, & non 9 pieds 9 pouces, comme on a fait à l'autre bord de la planche : enſuite, de ce premier piquet, poſé à 18 pieds, on continuera d'en mettre, de 17 en 17 pieds, juſqu'à l'autre extrémité de la planche.

On reviendra toujours au point d'où l'on étoit parti, pour recommencer chaque fois la même opération : c'eſt-à-dire, qu'au premier rang de jalons, le premier piquet ſera mis à 9 pieds 9 pouces du bout de la planche; &, au ſecond, ſur l'autre bord, à 18 pieds. On répétera cette opération juſqu'à ce que la piece ſoit totalement alignée.

Les perſonnes habituées aux calculs, ou a qui ces ſortes d'opérations ſont familieres, trouveront, ſans qu'on les indique ici, des méthodes de les ſimplifier. Celle qu'on vient de propoſer, pour aider ceux qui n'en ont pas encore acquis l'expérience, peut être aiſément ſaiſie, &, ſi on la ſuit avec préciſion & exactitude, non-ſeulement tous les alignements des bananniers ſe trouveront hors de ceux des cafeyers, & ne pouront leur nuire, ni cauſer aucun embaras; mais encore ces bananniers ſe trouveront alignés régulierement, en forme de quinquonce : diſtribution qu'on fait ici à deſſein, pour qu'elle contribue à rompre l'effet des vents trop violents; ce qui n'empêche pas que les cafeyers, qui ſeront plantés par la ſuite dans les intervalles, ne ſoient alignés quarrément, ſelon les côtés de la piece, comme ils doivent l'être.

Avantages qui en réſultent.

Il en réſultera auſſi que les cafeyers ſeront parfaitement ombragés au point convenable; & que les petites tranches le ſeront d'avantage, afin de mieux couvrir cette partie, où les cafeyers ſe trouvent plus eſpacés, pour empêcher les herbes d'y croître auſſi promptement, & éviter la multiplicité des ſarclages.

Pour pourſuivre l'examen de ces travaux dans l'ordre où ils doivent être faits, on va paſſer a la plantation des cafeyers, qu'on ſuppoſe ſe faire 18 mois après les défrichements & deſſéchements de la piece.

Plantation des cafeyers.

Soins préparatoires.

Avant de faire cette plantation, on commence par examiner l'état des foſſés, & des petites tranches, qui ont toujours beſoin alors de quelque réparation, tant pour leur donner de la profondeur, les recaler, que pour quelques autres travaux de cette eſpèce.

Élaguer les bananniers.

Cela fait, on élaguera un peu les touffes des bananniers, on les dépouillera de leurs feuilles ſéches, & on otera a chaque tige deux ou trois de celles qui ſont encore vertes, mais qui ne tarderoient pas à ſécher & à tomber; &, feſant bien ſarcler la piece, on nivellera de nouveau les planches, avec la plus grande attention. On doit les faire un peu plombées, & en arranger la ſurface de maniere qu'elle ſoit parfaitement unie, & qu'il n'y demeure aucuns bois pourris, ni autre que ce ſoit, dont elle doit abſolument être néttoyée.

On doit choiſir pour faire ces travaux le temps propice à ces plantations, leſquelles doivent être faites dès que la piece eſt ainſi préparée : ce point eſt eſſentiel; & l'on doit ne jamais s'en écarter.

Saiſons de cette plantation.

Les ſaiſons les plus propres a la plantation des cafeyers ſont celle qu'on appelle l'été de Mars, après laquelle il faut exclure une partie d'Avril, & tout le mois de Mai, à cauſe des trop fortes pluies : on peut planter en tout Juin, & juſqu'au 15 de Juillet, & non au de-là de cette époque, à cauſe de l'approche de la ſéchereſſe. Enfin, le mois de Novembre peut encore y être employé; mais non celui de Décembre, de peur d'expoſer les cafeyers nouvellement plantés, avant qu'ils ſoient bien repris, aux vents de nord qui régnent en Janvier & Fevrier, leſquels ſont ſi nuiſibles à la végétation, & aux progrès de toutes les plantes.

Lorſque la piece ſera parfaitement préparée, de la maniere qu'il a été dit; que les alignements ſeront faits & tracés, d'après les principes qu'on a établis; à chaque endroit où il doit être planté un cafeyer, on mettra un piquet; enſuite, on commencera la plantation; choiſiſſant pour cela un moment où le temps ſe met au beau; ce qui eſt bien néceſſaire, pour éviter de faire un travail défectueux.

Extraction & tranſport des plants.

On doit choſir les négres les plus intelligents, pour planter les plants, & de même, pour les enlever de la pepiniere : ceux-ci doivent les cerner tout à l'entour, après quoi ils enfoncent la pelle obliquement par deſſous, ſans toucher au pivot ni aux racines, & ils les enlévent avec la motte de terre qui tient au pied; cette motte doit reſter entiere, ſans être fendue ni endommagée : le négre la prend adroitement, & la couche ſur une planche qu'une négreſſe lui préſente, ronde comme un fond de barrique, & faite d'un arcaba de Moutouchy, bois très léger; on dôle cette planche, avec l'attention de lui donner de la courbure, pour

la rendre un peu creuſe; elle doit avoir 20 à 24 pouces de diamettre.

Chaque négre travaillant doit être pourvu d'un pareil inſtrument, qui ſert encore à bien d'autre uſages, ſurtout au tranſport des terres.

Les plants doivent donc être tranſportés ainſi de la pepiniere à la piece, & non dans des panniers, qui pourroient occaſionner par leur forme quelqu'accident à la motte du pied, ſoit en les y dépoſant, ſoit en les en retirant. Les négres planteurs ſont diſtribués ſur les planches, un à chaque rang de cafeyer.

Profondeur des trous.

Avant d'aller plus loin, il eſt important d'examiner la profondeur que doivent avoir les trous, où à laquelle il convient de mettre les plants en terre : or ce point dépend du plus ou moins d'épaiſſeur de la couche de terreau, & du temps écoulé depuis l'époque du deſſéchement & du défriché juſqu'à celui de la plantation.

Obſervation à cet égard.

On ſe rapellera qu'une couche de terreau de 16 pouces ſe trouve réduite, au bout de 18 mois ou deux ans de culture, à 6 ou 7 pouces : ayant ſuppoſé qu'on fait cette plantation 18 mois après les défrichés, on penſe qu'alors elle s'affaiſſera encore d'environ 2 pouces : or il faut obſerver que le deſſus de la motte de terre apportée avec le plant, & qui y tient, doit être au niveau de la hauteur qu'aura le ſol après ſon affaiſſement : il faudra conſéquemment l'enterrer de 2 pouces au moins, màis non au de-là de 3.

La nature, en formant les plantes, à déterminé en elles le point qui doit diſtinguer la partie deſtinée à croître en terre,

de celle qui l'eſt à s'élever au deſſus de ſa ſurface : or, nous ne devons jamais contrarier la nature ; & pour le cafeyer, l'expérience eſt conforme à ces obſervations.

On doit donc toujours avoir cette attention, qu'à quelque intervalle qu'on faſſe d'ailleurs ces plantations de l'époque du deſſéchement, on établira toujours la poſition de la ſurface de la motte de chaque plant, comme on vient de le dire, à la hauteur qu'on juge qu'aura le ſol après ſon affaiſſement entier. Il faut encore obſerver de plus, que quelquépaiſſeur qu'ait la couche de terreau, une partie des racines du plant doivent toujours être miſes dans la vaſe.

Procédé de la plantation.

Le négre planteur jette un coup d'œil ſur le plant garni de ſa motte, avant de fouiller ſon trou, afin de le faire d'une grandeur convenable, obſervant de le tracer auſſi rond qu'il peut autour du piquet, & d'en mettre les terres tout contre le bord, & à l'entour, excepté à l'endroit où il met le pied : enſuite, ayant mis un genou en terre, pour être dans une attitude moins gênée, on lui préſente le plant, qu'il dépoſe adroitement à la profondeur demandée ; puis le tenant de la main gauche, il le garnit de terre, par couches ſucceſſives, qu'il affermit à meſure, juſqu'à ce que le plant ſoit aſſujetti : il continue ainſi, en foulant la terre avec le pied, de maniere à ne point endommager la motte ; & lorſqu'il eſt arrivé à ſon niveau, il finit d'emplir le trou, en foulant la terre avec encore plus d'attention.

Pour qu'un cafeyer ſoit bien planté, il faut obſerver :

Obſervations, pratiques.

1°. Que les négres, en ayant le ſoin de les laiſſer ſe repoſer lorſqu'ils ſeront fatigués, faſſent ce travail avec beaucoup de célérité, afin d'éviter le ſuintement des eaux, qui occaſionneroit

une boue dans le trou, capable d'empêcher de bien fouler les terres; précaution qui exige assez d'attention pour que le plant, lors des pluies, ne se trouve pas dans l'humidité, même dans un espèce de puits : en général, on remarque que, plus on met de soin à fouler & affermir les terres, mieux les cafeyers reprennent : mais pour cela, il faut que le négre planteur n'attende jamais le plant, & qu'il l'ait toujours près de lui, avant qu'il commence à fouiller le trou.

2°. Que si le pivot du plant dépassoit la motte, ce qu'on doit toujours tacher d'éviter, on se garde bien de le courber, mais qu'on lui fasse un trou, avec un bois rond, pour le poser perpendiculairement de toute sa longueur.

3°. Que la motte ne soit point endommagée, ni les racines altérées, par le foulis de la terre; & que celle qui termine le rempliſſage du trou, ne soit ni plus élevée, ni plus basse, que la surface du sol ou des planches.

4°. Que lorsqu'une couche excessive de terreau, ou quelqu'autre accident, oblige de planter les cafeyers à une plus grande profondeur, on ne se serve que de plants dont la hauteur y soit proportionnée; & que, dans aucun cas, on n'enterre les premieres & plus basses branches, parce qu'elles ne se remplacent jamais, & qu'alors, ils ne peuvent plus devenir de beaux arbres.

Tout cela fait voir combien il est avantageux de ne planter les cafeyers, qu'après que le terreau est affaissé, & non dans de nouveaux défrichés, dont les bois n'auroient pas été abattus à l'avance; combien, surtout, les couches excessives de terreau sont défavorables, puisqu'après avoir fait produire beaucoup de chevelu

aux arbres, il eſt enſuite découvert & laiſſé à nud, par l'affaiſſement; & il en réſulte d'ailleurs, pour les plantes, d'autres inconvénients non moins facheux.

Toutes ces conſidérations feront ſentir auſſi, de plus en plus, combien les abattis faits à l'avance, ainſi qu'on l'a indiqué, ſont préférables à toute autre maniere de défricher les terres-baſſes: on ne ſauroit trop répéter cette vérité.

Soin à la fin de la plantation.

Dès qu'une plantation de cafeyers eſt ainſi finie, on doit ramaſſer avec ſoin tous les piquets & jâlons qui ont ſervi aux alignements, parce qu'ils engendrent ou attirent les poux de bois, & une multitude d'autres inſectes, tous auſſi nuiſibles que dégoutants.

Une piece plantée avec le ſoin qu'on vient de preſcrire, réuſſira completement; & il n'y aura que très peu de plants à remplacer, faute d'avoir repris.

Des criquets.

Quelquefois on ne voit aucuns criquets dans les nouvelles plantations; quelquefois auſſi ils y font beaucoup de ravage, & alors, toujours à proportion que les plants ſont plus jeunes & plus petits.

Il eſt eſſentiel de ne point perdre de vue les cafeyers nouvellement plantés, principalement juſqu'à ce qu'ils ayent acquis une certaine force qui les mette hors de danger d'être coupés, ou de recevoir des accidents de cette eſpèce.

Du recourage.

Il ne faut pas négliger de les recourir, & de les remplacer à meſure, ſans jamais renvoyer cet ouvrage, ſous prétexte de le pratiquer ſur un plus grand nombre à la fois.

Les plants dont on ſe ſert alors doivent être choiſis avec grand ſoin, & parmi ceux qui ſont de plus en plus forts, grands, & vigoureux, à proportion du temps qu'il y a que la piece eſt

plantée : les plants qu'on recourt, ou qu'on replante pour remplacer ceux qui ont péri, ſix ou huit mois après la plantation faite, n'atteignent plus les autres, du moins que bien rarement, qu'après qu'ils ont été étêtés, ou qu'on leur a coupé le jet, pour les arrêter.

Propreté dans les nouvelles plantations.

Les nouvelles plantations de cafeyers exigent beaucoup de propreté : les herbes, les halliers, leur nuiſent infiniment ; & l'on ne ſauroit, dans ces commencements, y donner trop d'attention.

Ceux qui peuvent étendre ces ſoins, de maniere qu'aucun détail ne leur échappe, feroient encore mieux s'il étoit poſſible, dès le moment du deſſéſſement & du défriché, de ne ſouffrir l'introduction d'aucune herbe, de quelqu'eſpèce que ce ſoit, dans la piece.

Sarclages à la main.

Ordinairement les nouveaux abattis n'on point d'herbe, ni même, le plus ſouvent, de germes pour en produire ; mais, comme les vents & les oiſeaux ne tardent pas à en apporter plus ou moins abondamment, & à proportion de la plus ou moins grande propreté qu'on entretient d'habitude dans le reſte de l'habitation ; il faut des ſoins aſſidus pour enlever & ſarcler à la main, & non à la houe dans ce cas, les herbes à meſure qu'on y en aperçoit ; & l'on doit avoir gande attention à les tranſporter dans des panniers au loin, & les jetter dans des lieux iſolés, ou les enterrer profondément.

Si l'on ſuit bien cette méthode pour le ſarclage, elle donne un grand avantage aux plantes, qui ſont pour lors toujours dans le même état de propreté, & jouiſſent de la même quantité d'air. Elle n'exige pas un plus grand nombre d'eſclaves ; au contraire,

il en faudroit moins peut-être : mais c'eſt le ſoin extrême de la pourſuivre ſans ceſſe de l'œil, de parcourir journellement toutes les pieces ſoi même, pour voir ſi aucun brin d'herbe n'a échapé à leur attention, qui eſt difficile & pénible à exécuter : il eſt vrai que ceux dont l'activité & la patience leur feront ſurmonter ces difficultés, en ſeront amplement dédommagés par les progrès de leur culture.

Mêmes ſoins aux bananniers.

Il faut auſſi donner les mêmes ſoins & la même attention à l'entretien des bananniers : il faut en faire arracher fréquemment les feuilles mortes, qui ſans cela encombreroient ou embaraſſeroient tellement la touffe, qu'elles nuiroient à la circulation de l'air ; &, lors des pluies, l'acreté qu'elles donnent à l'eau dont elles ſe chargent, étant chaſſée par le vent ſur les cafeyers, en corrode les feuilles, & leur nuit, en leur feſant perdre en partie la propriété d'aſpirer l'air, & d'en recevoir autant de nouriture & de nutrition.

Quand les détruire.

Dix-huit mois après que les cafeyers auront été plantés, vers la fin de la ſeconde année, on commencera à élaguer les bananniers, mais légérement d'abord, & peu à peu progreſſivement, & de maniere à les expoſer de plus en plus à l'air : l'année ſuivante, qui ſera la troiſieme de la plantation, on les élaguera davantage ; de maniere qu'à la fin de cette même année, il n'en reſte plus que 2 ou 3 tiges par touffe ; & dans les 6 premiers mois de la quatrieme, on les détruira entierement, vu que les plants aſſez forts alors pour réſiſter aux vents, peuvent abſolument ſe paſſer d'être abrités ; &, parvenus à une belle forme que rien ne peut plus détruire, tant qu'il leur reſtera de la vigueur, ils n'ont plus beſoin que d'un entretien relatif à la propreté.

Leur Deſtruction.

La deſtruction totale de ces bananniers eſt ordinairement aſſez coûteuſe & ennuyante : on fouille les ſouches ; mais il échape à l'attention la plus active une quantité de germes qui renaîſſent & repouſſent ſans ceſſe, avec une nouvelle force, dans ces terres ; & on eſt contraint de recommencer une infinité de fois la même opération.

Il y a une méthode moins embarraſſante, qui coûte moins, & qui les détruit plus promptement : on conſeille de l'embraſſer : c'eſt de les ſabrer ou couper près de terre dans les temps où la ſaiſon eſt la plus pluvieuſe, & enſuite deſtiner quelques négres à les ſabrer de nouveau tous les huit jours, lorſqu'ils ont repouſſé : l'eau qui coule par les tiges coupées, qui font office de tuyaux, joint aux ſecouſſes qu'une végétation interceptée occaſionne, les fait périr abſolument avec les germes.

Cafeyers plantés en plein air.

Les cafeyers plantés en plein air, ſans bananniers, reuſſiroient également ; mais avec un peu plus de difficulté dans les commencements de la plantation : ils devierdroient plus robuſtes, & peut-être en vaudroient-ils mieux : mais tant d'inconvénients pernicieux pour les plants ſont attachés à cette méthode, qu'on doit abſolument l'exclure.

Inconvénients.

Les vents les frappant toujours à peu près du même côté les pouſſent preſque continuellement dans la même direction ; les branches ne pouvant s'étendre dans celle qui leur eſt naturelle, ſont forcées de former en croiſſant une eſpèce de cercle, de ſe courber & ſe replier ainſi ſur elles-mêmes ; ce qui rend le bois moins élaſtique, gêne la circulation des ſucs, & occaſionne dans ces branches une eſpèce de confuſion qui rend tout ce côté de l'arbre

trop touffu ; tandis que, de l'autre, les branches n'étant point contrariées s'étendent beaucoup plus, & y augmentent la pondérance de l'arbre.

Le corps ou la tige éprouve le même effet : pouſſée continuellement du même côté, elle ne peut croître & s'alonger, qu'en décrivant une eſpèce de courbe ; ce qui augmente encore le poids de l'arbre, du côté où il en a déja le plus, & facilite aux vents violents l'action de les faire pencher, même de les déraciner s'ils ont été plantés dans une couche exceſſive de terreau.

Des cafeyers ainſi maltraités, de robuſtes qu'ils euſſent du être, n'ont plus qu'une conſtitution mal organiſée, laquelle influe tout-à fait ſur les productions. On peut s'en convaincre tous les jours, par l'inſpection de ceux qui n'ont pas été aſſez ombragés, & qui ont été plantés dans une couche exceſſive de terreau : on les voit, à cauſe de cette foibleſſe de réſiſtance, tout penchés par l'effet des vents.

Les plantations de bananniers, pour ombrager les cafeyers, ſont donc indiſpenſables, non-ſeulement pour rompre & diviſer l'effort des vents, en diminuer l'effet en rendant leur impulſion moins ſoutenue, moins ſucceſſive, & moins directe, ce qui donnera a l'arbre l'état de tranquillité qui lui eſt néceſſaire pour qu'il prenne la plus belle forme, en s'étendant ſur tous les ſens, égalemeut, & ſans contrariété ; mais encore pour empêcher les herbes de croître auſſi abondamment & auſſi rapidement dans les pieces.

Secours de tuteurs impraticable.

Ceux qui croiroient remédier, par le ſecours des tuteurs, a une partie des inconvénients qu'on vient de détailler, ſe tromperoient: dans ce climat humide, ces appuis ſeroient très promptement pour-

ris près de terre : en les remplaçant fréquemment, ce qui d'ailleurs entraîne des fraix assez considérable, on préjudicieroit aux racines des arbres ; ils occasionneroient des poux de bois, chose plus nuisible encore ; & ils n'empêcheroient ni les branches de se replier, ni les tiges de prendre une courbure.

Il faut donc s'en tenir aux plantations de bananniers, comme à une pratique nécessaire d'abord, & qui en prévenant tous les inconvénients, offre en outre une ressource précieuse pour les vivres.

Belle forme du cafeyer.

Le cafeyer planté en bonnes terres-basses devient un arbre très vivace, fort, & vigoureux : il y prend la plus belle forme, mais qui ne se détermine totalement qu'après qu'on a arrêté la tige en le coupant ; une forme conique, qui flatte d'autant plus agréablement la vue, que les premieres branches étant près de terre, & penchées par leur propre poids vers la surface, semblent faire porter sur le sol ce cône de verdure.

Sa hauteur naturelle.

Si on laissoit croître le cafeyer à sa hauteur naturelle, il parviendroit à peu près, à 10 ou 12 pieds ; mais il n'aquérroit point cette belle forme ; &, plus allongé, il seroit moins touffu.

Factice, mais nécessaire.

On est obligé de lui imposer une hauteur factice, pour faciliter la récolte des fruits sans se servir d'échelle : on a égard pour cela a la stature des esclaves de petite taille, afin que tont l'attelier puisse également y atteindre : la hauteur qui convient le mieux est celle de 5 pieds 9 pouces.

Pratique pour les y fixer.

Pour que les cafeyers ne s'élévent pas au de-là de cette mesure, & restent tous à la même hauteur, il faut observer :

1°. De couper la tige à 5 pieds 2 pouces de terre.

2°. De ne faire cette opération, que lorsque la tige a atteint

à cet endroit à peu près ſa conſiſtance, & non lorſqu'elle y eſt tendre & molle encore, telle que celle des jeunes pouſſes; ce qu'on connoît aiſément à l'inſpection de l'écorce.

Si l'on exécute ce qu'on vient d'indiquer, les arbres s'éléveront encore, en prenant du corps, d'environ 6 à 7 pouces, mais non davantage, & reſteront tous à la même hauteur; au lieu que, ſi l'on coupoit la tige, avant qu'elle fût aſſez formée & qu'elle eût la conſiſtance convenable, les arbres s'éléveroient davantage, après cette opération, & inégalement; ce qui ſeroit un défaut auſſi nuiſible que déſagréable.

Une autre maniere de les étêter, ſuivie par beaucoup de perſonnes, c'eſt de couper la tige à 4 pieds de terre, lorſqu'elle a acquis 4 pieds & quelques pouces: d'après cette pratique, les arbres ſont moins égaux lorſqu'ils ſont parvenus à toute leur hauteur; quant au reſte, les réſultats ſont à peu près les mêmes.

Méthode de cette opération.

Pour faire cette opération avec exactitude, il ne s'agit que de prendre un bâton de 5 pieds 2 pouces dans le premier cas, & 4 pieds dans le ſecond, de longueur, qu'on poſe entre les branches, & contre la tige de l'arbre, & de la couper d'un coup, là où l'extrémité de ce bâton l'atteint.

Ordinairement on ſe contente de la couper d'un coup de ſabre, ou de la rompre avec la main: la premiere de ces manieres entraîne le riſque de faire fendre la tige, & la ſeconde la rend ſuſceptible, & diſpoſée à ſe vicier. Elles m'ont toujours paru l'une & l'autre répugner a la pratique d'un cultivateur attentif, & tenir à une eſpèce d'inſouciançe dont un habitant ne doit jamais être capable.

Il ſemble donc qu'on doit préférer de ſe ſervir de grandes forces, ſur le modele de celles qui ſervent aux jardiniers, avec leſquelles on couperoit cette tige obliquement en bec de flûte ; ce qui n'endommagera point l'arbre, & remplira toutes les conditions déſirables.

S'il ſurvient, au bout de la tige coupée, des jets qui pouſſent verticalement, il faut les rompre : on ne doit y ſouffrir que des branches.

Faux jets ou gourmands.

Le cafeyer produit des faux jets ou gourmands qu'il faut lui ôter avec ſoin, non en les coupant avec une ſerpette : il en renaîtroit inceſſamment une plus grande quantité au même endroit ; mais en les arrachant avec la main, tirant du haut en bas, un peu obliquement, afin d'enlever l'eſpèce de nœud qui eſt à leur naiſſance, & d'éviter qu'on ne déchire l'écorce de l'arbre ; ce qui arriveroit ſans doute ſi l'on tiroit perpendiculairement le gourmand.

Ces détails font ſentir combien ces faux jets nuiroient à l'arbre, ſi on négligeait de les ôter à propos, & combien il ſeroit fatigué en les arrachant, ſi on les laiſſoit croître & prendre de la force.

Guis ; obſervation importante à ce ſujet.

Il leur ſurvient auſſi des guis, & plus fréquemment à meſure qu'ils vieilliſſent : on eſt porté à croire que cet accident, qui ſemble d'abord être une plante paraſite, n'eſt qu'une eſpèce d'excrétion produite par une maladie de la peau ou écorce du cafeyer.

On a obſervé que la fiente des oiſeaux, ſurtout de certaines eſpèces, manque rarement d'en produire, par la fermentation qu'elle occaſionne dans la partie où elle s'attache ; ce qui le multiplie infiniment, & a fait croire aſſez généralement, à Surinam, à cette

erreur, que ce ſont des productions de ſemences, ou de germes contenus dans les excrements que ces oiſeaux dépoſent ſur les cafeyers, germes que le peuple croit provenir des mêmes graines dont ces animaux ſe nourriſſent, mais qu'ils ont la propriété de métamorphoſer en ces eſpèces de monſtres du regne végétal.

Erreur à cet égard.

Les guis doivent être détruits avec un ſoin extrême, parce qu'ils préjudicient infiniment aux arbres, en extrayant une partie des ſucs deſtinés à leur accroiſſement, en les rendant trop touffus, en gênant la circulation de l'air, & les petites branches qui ſouffrent extrêmement, ſouvent même juſqu'à mourir de leur voiſinage.

Pour éviter que des ſoins auſſi utiles ſoient jamais négligés, encore moins oubliés, il faut s'impoſer une régle de faire ôter des guis, les gourmands, & la mouſſe des arbres, dans des terres déterminées, comme au ſortir des ſarclages : ce travail peut ſans difficulté être compris dans la tâche des négres ; il n'y a qu'à en ajouter ſnr dix, un de plus qu'il ne faudroit ſans cette addition d'ouvrage.

Précaution utile ſur cet objet.

On s'épargneroit ainſi la peine de revenir une ſeconde fois inſpecter & ſurveiller des travaux, pour leſquels il eût ſuffi d'une ſeule ; & il n'eſt pas plus indifférent au cultivateur, de ménager ſon temps propre, que celui de ſes eſclaves : il n'en aura jamais aſſez pour l'immenſité des détails qu'il doit embraſſer.

De quelque âge que puiſſe être une piece de cafeyer, il ne faut jamais négliger de replanter & remplacer les arbres qui auroient péri par quelque accident ; & l'on penſe bien que, dans une grande habitation ce remplacement doit avoir lieu aſſez fréquemment ; vû que, lorſqu'on a 100 ou 150,000. Cafeyers, il n'eſt pas vraiſemblable qu'ils puiſſent tous être également bien portants & vigoureux.

Remplacement des arbres péris.

Durée des cafeyers.

Le cafeyer, dans les bonnes terres-baſſes, peut conſerver pendant environ 20 ans, une vigueur ſatisfaiſante & grandement utile : après ce période, il vieillit plus ou moins ſenſiblement ; mais il dure encore fort long-temps : il parvient juſqu'à 30, 35, 40 ans, même au de-là.

Pratique très utile

Un habitant qui auroit le ſoin de remplacer ſes arbres, à meſure que leur vigueur ſeroit parvenue à un certain point de dépériſſement, produiroit par cette attention à la piece entiere, un renouvellement qui en prolongeroit de beaucoup la durée, en aſſurant celle des récoltes, qui en outre ſeront plus égales.

Autre.

Lorſqu'on a manqué d'avoir cette précaution utile, qu'on s'aperçoit qu'une piece tourne au dépériſſement, & qu'elle vieillit au point de ne plus laiſſer eſpérer que des récoltes peu avantageuſes, il eſt un moyen aſſuré pour faire faire à ces plantes affaiblies un effort très conſidérable, & très fructueux : c'eſt de couper tous les arbres à 6 pouces de terre, en obſervant :

1°. De ne jamais faire cette opération, que dans le mois de Novembre, ou à la fin de Fevrier.

2°. De ne ſe ſervir pour cela d'aucun autre inſtrument, que d'une petite ſcie.

3°. De faire ſoutenir par un négre l'arbre qu'on opere, (lequel doit préalablement avoir été dépouillé de ſes branches, à coups de ſabre), pendant qu'un autre négre le coupe en bec de flûte, & ſans occaſionner aucune fente au tronc.

4°. De ne conſerver, ni plus ni moins, que deux des nouveaux jets qui pouſſeront après que l'arbre aura été coupé.

5°. Que pour ces deux jets, deſtinés à élever de nouvelles

tiges, & à faire en quelque ſorte un nouvel arbre, on aura l'attention de donner la préférence, non à ceux produits par le tronc, mais à ceux qui l'auront été par la ſouche & qui en ſeront ſortis dans la terre.

Les vieux arbres ainſi traités repouſſent avec vigueur, & produiſent de très abondantes récoltes: on ſent bien au reſte que la partie eſſentielle de ces arbres, le pied, ayant perdu par le laps de ſa durée, une portion de ſes facultés, ces récoltes avantageuſes ne ſe ſoutiennent pas ſur le même pied, pendant un bien grand nombre d'années; elles ſe prolongent néantmoins aſſez de temps encore, & la durée de ces arbres renouvellés s'étend aſſez pour que le cultivateur doive être très amplement ſatisfait d'avoir uſé de ce procédé, qui peut être encore répété dans la ſuite.

Epoques de la production du cafeyer.

Ordinairement le cafeyer, s'il n'a point été contrarié, produit quelques fruits à la fin de la ſeconde année, à compter du temps de ſa germination: par conſéquent, ceux qui ſeroient venus de plants âgés de 12 mois environ, pourroient avoir quelques graines un an après leur plantation; mais, cette opération les ayant un peu retardés, ils n'en auront qu'extrémement peu, & ſeulement quelques ſujets.

La 2e. année de la plantation, ils produiront quelques fruits de plus; mais on fera bien de les ôter à l'arbre dès qu'ils ſont formés; vû que cette production n'eſt qu'un effort prématuré, un élan de la nature onéreux à la plante, qui d'ailleurs ne donne à cet âge que des fruits proportionnés à ſa faibleſſe, un café plus gros, très poreux, flottant, & d'une qualité en tout imparfaite.

La 3e. année, il produira une récolte plus abondante, & capable de donner déja quelque dédommagement de ſa culture: &

quoique le café, qui ſe reſſent encore de l'âge de l'arbre, ſoit en partie flottant, & tout d'une qualité inférieure au café ordinaire; on doit en ramaſſer la récolte, & la conſidérer comme la premiere production utile de ces arbres.

Quantité de la production de chaque arbre.

D'après de longues obſervations faites à Surinam, en général chaque cafeyer produit ordinairement une livre & demi (r) de café par an, ce qui fait un revenu annuel de 766 liv. de café par acre planté ſelon leur ancienne méthode, & ſelon la nouvelle adoptée dans cette ouvrage, 693 liv. c'eſt-à-dire, 73 liv. moins dans celle-ci que dans la premiere; ce qui ne doit être ſuppoſé que pour le moment: les arbres rapporteront davantage, & plus long-temps, ſelon la nouvelle méthode, une fois parvenus à leur accroiſſement; & les récoltes ſurpaſſeront le calcul des premieres ci-deſſus: pour un carré, ce produit ſeroit de 1575 livres de café.

Nombre de negres convenable à cette culture.

Pour le produit d'un attelier employé à cette culture, il faut dire en comptant d'après le nombre des négres journellement à l'abattis, diſtraction faite des malades & autres, que chacun de ces négres travaillants cultive aiſément 2 acres & demi de cafeyers, qui font 1 quarré & demi environ de Cayenne, & qu'il en exploite les produits, ſans préjudice de la culture excédente qu'il fait, en vivres, chemiſes, canaux, foſſés, ſavannes, & emplacements des bâtiments: ainſi cent négres travaillants cultivent &

(r) On entend par cette quantité le produit moyen de la Colonie; il eſt des habitations qui rendent beaucoup plus; il y a ſur preſque toutes des pieces de cafeyers, qui donnent un produit environ double de celui là: on a vû des arbres de 25 ans, trois ans après avoir été coupés au pied, produire trois livres de café par pied.

exploitent les produits de 250 acres ; qui donnent un revenu annuel de 173,250 livres de caffé.

Ces 250 acres font environ 112 quarrés de Cayenne, dont le produit ſeroit de 176,400 livres, différent de l'autre de 3,150 livres, à cauſe des fractions qu'on a négligées, pour ne pas s'appéſantir ſur des objets qui ſeroient alors plus minutieux qu'utiles.

Avantage bien remarquable des terres-baſſes, pour le cafeyer.

Un avantage particulier qu'ont ces riches terres pour la culture des cafeyers, c'eſt qu'à quelqu'âge que ſoit une piece, ſi des arbres périſſent par toute cauſe, on peut toujours les remplacer, & les ſuppléer par de nouveaux plants : ils viendront avec la même vigueur à peu près, pourvû qu'on laboure profondément, & avec ſoin, l'endroit & les environs ou l'on doit les placer : avantage qu'on n'obtient nulle part, (s) dans les autres terres, pas même à St. Domingue.

Cafeyers plantés dans l'indigo.

Ceux qui par un goût particulier voudroient, en cultivant de l'indigo dans les terres-baſſes, avoir dans la ſuite une cafeyerie, pourroient s'ils le jugent à propos, y planter dès la fin de la premiere année, des cafeyers qui y ſeront ſuffiſamment ombragés pendant les 10 ou 12 premiers mois; au bout deſquels ils y

---

(s) Un avantage bien plus grand que celui de la durée des arbres, & pour ainſi dire inappréciable, qu'ont les terres-baſſes, c'eſt d'être exemptes de fourmis, de ces inſectes qui ſont le plus grand fléau des antilles, & de toutes les terres hautes de l'Amérique méridionale, qui ont ruiné tant de fois pluſieurs Colonies, & qui tiennent toujours l'eſpoir du cultivateur en ſuſpens. Dès qu'on voit qu'il s'y en introduit, qu'on apperçoit une fourmiliere dans les terres baſſes, en la faiſant circonſcrire d'une petite digue, faite avec la houe ſeulement, & inondant l'intérieur, l'eſpace de 24 heures, & même moins, ſuffira pour les détruire totalement.

ajouteroient une plantation de bananniers, qui n'empêcheroit pas quelques récoltes d'indigo encore, pendant qu'on feroit de nouvelles plantations de celle-ci.

Quoique cette maniere de planter des cafeyers, forte & s'éloigne même des bons principes, on penſe que ces plantations réuſſiroient aſſez bien, pour ne pas cauſer de regret de les avoir tentées, pour ſe procurer dans la ſuite une cafeyerie à peu de frais, en faiſant en même temps la culture de l'indigo, ſi intéreſſante par elle-même, & qui mérite des encouragements. Peuvent réuſſir.

Il eſt vrai que cette plante exigeant un ſol bien deſſouché, bien nettoyé, & proprement nivelé, cette marche demanderoit abſolument que les abattis fuſſent faits quelques années à l'avance. Précaution à prendre.

Il ſeroit indiſpenſable auſſi que les planches fuſſent établies à 28 pieds de largeur; diſtribution également néceſſaire aux plantations de cafeyers.

On ne croit pas devoir s'étendre davantage ſur ce qui concerne la culture du cafeyer : la méthode en eſt ſuffiſamment développée pour ceux qui voudront en faire un objet de ſpéculation, & s'en occuper pratiquement : on oſe leur aſſurer un ſuccès complet, s'ils ſe conforment à ce qu'on a indiqué dans ce chapitre, & à ce qui a été dit pour la perfection des écoulements : on ne penſe pas qu'il y ait à y ajouter aucuns détails vraiment utiles ou intéreſſants.

CHAPITRE VII.

Des manufactures à café.

Manufactures à café

CEs ſortes de manufactures, moins conſidérables & moins compliquées, ne coûtent pas à beaucoup près, autant que celles à ſucre : & l'on a de plus la facilité de les faire à loiſir, vû que l'on n'en a jamais beſoin les 2 ou 3 premieres années qu'on eſt occupé à former un établiſſement.

Les plans de ces bâtiments exigent toutefois la plus grande attention : ils doivent réunir tous les avantages qu'on peut raiſonnablement déſirer, ſoit pour la conſervation & la bonification de la denrée, ſoit pour la plus grande célérité de tous les travaux qui concernent ſa préparation.

Tout y doit être ſacrifié à l'utilité ; tous les calculs ne doivent avoir d'autre baſe, que l'uſage auquel ils ſont deſtinés.

Défectueuſes juſqu'ici.

Toutes les manufactures à caſé que nons connoiſſons juſqu'ici, ont des défauts conſidérables : nous nous flattons de les éviter dans les plans que nous allons préſenter ici, où nous nous ſommes étudiés à rechercher tout ce qui peut y réunir le plus de perfection.

La poſition qu'il faut eſſentiellement leur donner.

D'abord de quelque maniere que ſoient diſpoſés les autres bâtiments de l'établiſſement, & ſans y avoir égard, il faut toujours placer la longueur d'une manufacture dans la direction du Nord au Sud ; au moyen de quoi, les grandes faces ſeront expoſées,

l'une à l'Eſt, l'autre à l'Oueſt. (t)

Cette diſpoſition eſt néceſſaire pour que l'air circule également dans toute la longueur, & que les vents alizés paſſent rapidement à travers; ſans quoi le café ſécheroit mal & inégalement, du milieu aux extrémités.

Pour ne pas multiplier ces bâtiments, pour qu'un ſeul même ſuffiſe, on eſt obligé de lui donner plus de dimenſion. On ne doit pas balancer à préférer ce parti, qui eſt le plus économique, & qui facilite les travaux intérieurs de cette manufacture.

Dimenſion de cette manufacture.

On lui ſuppoſera 100 pieds de long, ſur 37 de large, ſans aucune gallerie, ſans tiroirs à couliſſes ſur les grandes faces, n'étant pas ce qu'il y a de plus utile pour ſécher une grande quantité de café, ce qui s'exécute bien mieux par de très grands glacis, ou ſécheries.

Néantmoins, comme il convient d'avoir un certain nombre de ces tiroirs, pour les temps où l'on eſt obligé de profiter de quelques heures de ſoleil dans la ſaiſon pluvieuſe, on en garnira tout le côté de la manufacture du côté du Nord.

On leur donnera 15 pieds de longueur, & l'on en placera deux rangs, l'un ſur l'autre : ce qui eſt aiſé en faiſant de doubles feuillures aux couliſſes : ce pignon pouvant en contenir huit, à côté

(t) La direction du canal navigable, ne pourra faire une angle droit avec les faces de ce bâtiment, que dans le cas où elle ſeroit Nord & Sud, ou bien Eſt & Oueſt; mais quelqu'angle qu'il faſſe, quelque poſition qu'il réſulte de cette diſpoſition de la manufacture, il faudra toujours obſerver que le back à laver le Café, puiſſe être placé le plus près du bout du canal qu'il ſera poſſible.

l'un de l'autre, les deux rangs en contiendront ſeize, quantité ſuffiſante.

On eſt dans l'uſage de les élever d'environ 3 pieds de terre, pour que les animaux ne montent point deſſus, ce qui les endommageroit & faliroit la denrée; mais il vaut mieux, par pluſieurs raiſons, avoir une haie de citronniers qui empêche les bêtes d'en approcher, même les poules qu'on n'y doit jamais ſouffrir, & alors n'élever les tiroirs qu'à un pied de terre, en les faiſant rouler ſur des couliſſes de pierre de taille, au lieu de celles de bois, qui durent très peu de temps, & coûtent un fort grand entretien.

Ces couliſſes auront 39 pieds de long : d'abord 30 pieds, pour que les deux tiroirs, de deſſus & de deſſous, puiſſent être déployés l'un devant l'autre, lorſqu'ils ſeront ouverts; enſuite il doit être ajouté 9 pieds à la longueur totale des deux, afin qu'ils puiſſent être pouſſés aſſez avant, pour que celui qui eſt le plus près de la manufacture, ſoit hors de l'ombre que projettera le bâtiment vers la fin de l'année. Au moyen de cette précaution, ils ſeront expoſés du matin au ſoir au ſoleil, ſans qu'aucun corps y projette la moindre maſſe d'ombre.

Lorſqu'ils ſeront fermés, les deux rangs n'occuperont qu'une longueur de 15 pieds en dedans de la manufacture.

Plancher au deſſous de ces tiroirs.

Dans cet eſpace qu'ils occupent ici, il faudra poſer par deſſus un rang de tirants, ſoutenus dans le milieu, pour y faire un plancher bien joint, afin d'établir à cet endroit le triage du café, lorſqu'il eſt pilé. (u)

(u) Cet eſpace de 15 pieds ſur 37, ſuffira pour y trier une grande quantité de

Il eſt abſurde de s'opiniâtrer comme on le fait, à faire ce travail à l'étage ; ce qui oblige à un double tranſport de tout le café du bas en haut, & de là encore en bas ; au lieu que rien ne s'oppoſe à ce qu'il reſte au rez de chauſſée, après qu'il a été pilé.

La diſpoſition qu'on vient de détailler eſt tout ce qui doit être fait au pignon du Nord de la manufacture.

Diſpoſitions intérieures.

A l'autre extrémité, au pignon du Sud, on fera dans le milieu une porte de 7 pieds de large : à droite en entrant ſera l'eſcallier ; il aura deux rampes ou volées : l'une dirigée ſur la largeur du bâtiment, allant vers la grande face, à l'angle de laquelle il y aura un repos. De ce repos, la ſeconde volée s'élevera le long de cette face, juſqu'au plancher de l'étage.

L'eſcallier.

On donnera à cet eſcallier 8 pieds de largeur, & les marches auront un pied de large ſur 5 pouces & demi de hauteur.

Ces proportions formeront un eſcallier facile & commode ; ce qu'on ne doit pas négliger dans une manufacture où il faut monter & deſcendre dans des paniers quelquefois deux cents milliers de café par an.

On ne voit cependant juſqu'ici aucune de ces manufactures avoir un eſcallier convenable : l'on n'y a fait, à bien dire, que ce qu'on appelle des échelles de meunier.

Back.

Au-deſſous de la volée ſupérieure de cet eſcallier, on fera conſ-

---

café ; mais comme toutes les parties de cette manufacture doivent être proportionnelles entr'elles, il faudra ajouter 10 pieds en largeur, ce qui fera alors un plancher de 25, ſur 37 pieds. Cela donnera alors un bel emplacement pour le triage ; ce qui eſt eſſentiellement néceſſaire.

truire en briques un back de 10 pieds de long, ſur 7 de large ; & 4 de profondeur, dont le fond ſera élevé de quelques pouces au-deſſus du pavé de la manufacture.

On y fera deux portes vers ce fond, de 18 pouces de hauteur, ſur 10 de largeur, leſquelles auront pour fermeture une planche qui gliſſera dans l'épaiſſeur du mur par des couliſſes ou rainures.

Uſage de ce back.

L'uſage de ce back ſera de recevoir le café en peau rouge, ou ceriſe, lorſqu'on l'apporte pour le paſſer au moulin. Ordinairement on le jete en tas : mais alors il roule ſans ceſſe ſous les pieds des travailleurs, devient fort incommode, & cauſe du retard & de l'embarras qu'on évitera par ce moyen.

Ce back ſervira encore à ſerrer le café qu'on a fait ſécher pour piler ; & c'eſt préciſément en ceci, qu'il eſt le plus utile ; parce qu'il conſerve à ce café ſa chaleur & ſon dégré de dureté, choſe très eſſentielle pour qu'il ſoit bien pilé.

Manaret.

Sur le côté gauche de la porte, & toujours dans le pignon, on fera une autre grande porte de 9 pieds de large, devant laquelle ſera placé le manaret conſtruit pour ôter la peau rouge du café, après qu'il a été paſſé au moulin.

Ce manaret, qui doit être élevé à 3 pieds de terre, conſiſte en deux pieces de bois de 15 à 16 pieds de long, ſur 5 à 6 pouces d'épaiſſeur, dreſſées à la varloppe, qu'on fait placer parallelement à 18 pouces de diſtance entr'elles.

Du côté intérieur, elles ont chacune une feuillure vers le bas, qui ſe trouvent l'une vis-à-vis de l'autre, ſur leſquelles on place, dans de petites entailles, des baguettes en travers d'un bois très dur ; elles doivent être aſſez près les unes des autres, pour que

les plus petites graines de café en parchemin ne puiſſe paſſer au travers.

Un peu en arrière de ce manaret, & de côté, plus vers le milieu de la manufacture, doivent être placés les moulins à paſſer le café pour ôter les peaux rouges : ceux faits à la Martinique ont la réputation d'être les meilleurs.

Moulins.

En dehors, mais joignant la manufacture, devant le bout du manaret & la porte de 9 pieds, il faut conſtruire un back à laver le café, de 20 pieds de long, ſur 10 de large, qui ſera ſéparé en travers dans le milieu de ſa longueur, par un petit mur d'un pied; ce qui en fera deux, dont la profondeur doit être de 18 à 20 pouces.

Back à laver le café.

Sur la face extérieure de ces backs, on leur fera à chacun, une petite porte de 10 pouces de haut depuis le fond, ſur 7 de large, qu'on fera fermer avec un bout de planche qui doit gliſſer dans l'épaiſſeur du mur, comme une paile d'écluſe,

Devant ces portes, on fera placer une grille de fer fort mince, & aſſez ſerrée, pour qu'aucune graine de café en parchemin ne paſſe au travers, lorſqu'on videra l'eau de ces backs.

C'eſt du grand canal navigable qu'on doit conduire les eaux dont on aura beſoin ici : on doit pouvoir les prendre à volonté, & avec une grande facilité. (x)

Pour ſoutenir la partie des tirants, ce qui eſt indiſpenſable,

Appui des tirants.

(x) Pour qu'on puiſſe prendre ces eaux, par une pente ſuffiſante dans toutes les ſaiſons de l'année, il faut que la partie ſupérieure du back, ſoit plus baſſe que le niveau qu'auront les eaux dans le canal à la fin de l'été, d'abord d'un pied, enſuite d'autant de pouces qu'il y aura de toiſes entre ce canal & le back.

vû leur longueur, il faut placer dans le milieu un rang de forts poteaux, ſoutenus par de ſuffiſantes baſes en bonne maçonnerie, leſquels porteront une forte poutre dans toute la longueur du bâtiment : la même choſe devra être faite à l'étage.

D'après ces arrangements faits aux deux bouts de cette manufacture, il reſte un grand eſpace dans le milieu : dans l'un des côtés, on rangera les piloirs ; & dans l'autre, les futailles pour la denrée.

Glacis en fécheries.

Devant le pignon du Sud, on fera une fécherie ou glacis, de 150 pieds de face carrelé ou pavé de carreaux : il faut auſſi en faire un de 18 pieds de largeur, de chaque côté, le long des grandes faces, qui atteignent juſqu'à l'extrémité, & enveloppent les tiroirs du pignon du Nord.

Le grand glacis doit avoir, du point du milieu, une pente d'un pouce par toiſe vers l'extérieur, ſur les quatre côtés ; de ſorte que le centre ſera l'endroit le plus élevé : mais celle de ces pentes qui regarde vers la manufacture, ſera arrêtée à la diſtance de 18 pieds par une pente contraire venant du pignon du bâtiment ; de maniere qu'à cet endroit elles feront l'effet d'un caſſi : elles renverront les eaux à droite & à gauche dans les dalles de maçonnerie faites pour les recevoir ; leſquelles ſervent auſſi à conduire loin du bâtiment, celles des backs à laver le café & toutes les eaux pluviales du comble.

Pavé du bâtiment.

Le pavé ou carrelage du rez de chauſſée, doit auſſi être bombé au milieu de la largeur du bâtiment, mais ſeulement de trois quart de pouces par toiſe ; & il doit être plus élevé de 3 pouces que le glacis qui l'enveloppe.

L'étage ne doit avoir d'élevation, du deſſus de ce carrelage

au-deſſus du plancher, que 9 pieds : ce qui eſt ſuffiſant pour le mouvement des pilons, & pour tous les autres travaux, ainſi que pour la circulation de l'air. Hauteur de l'étage.

L'intérieur de cet étage doit reſter en une ſeule piece, ſans y faire aucune diſtribution, ni aucun ouvrage qui puiſſe la diviſer, ni y occaſionner la moindre gêne : cet eſpace & celui du grénier, doivent être libres & entiers, pour recevoir le café en magaſin. L'intérieur en une ſeule piece.

On doit garnir de planches, juſqu'à la hauteur de trois pieds, le tour de l'eſcallier, pour retenir le café : cet étage aura la même hauteur que le rez de chauſſée.

Les poids énormes qu'ont à ſoutenir les étages de ces manufactures, exigent une grande ſolidité. Quoique ces poids agiſſent ſur tous les côtés également, ils ne peuvent faire que peu d'effet ſur la longueur de ces bâtiments ; parce que les aſſemblages plus multipliés ne ſauroient prêter le moindre effort aux vents, encore moins leur céder. Sar la ſolidité de ces bâtiments.

Il n'en eſt pas de même quant à leur largeur : les faces des pignons, trop éloignées du centre, deviennent nulles pour leur ſolidité ; & elles peuvent d'autant plutôt être ébranlées, ainſi que la longueur des grandes façades, qu'elles donnent infiniment de priſe au vent.

C'eſt donc cette partie de ces bâtiments, les coupes en travers, qu'il faut s'attacher à fixer de maniere qu'elles reſtent toujours perpendiculaires : la moindre pente d'un côté ou de l'autre, en occaſionneroit tôt ou tard le renverſemeut.

Puiſqu'il ne peut y avoir aucun refend, qui ſervit de liaiſon, il faut autant qu'il ſera poſſible, multiplier ſur la longueur du Moyen d'y pourvoir.

bâtiment, des eſpèces de fermes, par l'aſſemblage des tirants dans de grands poteaux.

Ces tirants de l'étage & du grenier ainſi aſſemblés, auxquels pour l'ordinaire on ne met qu'un lien, doivent ici en avoir trois à chaque bout : un d'environ 15 pouces de long, ſera placé tout près de l'angle, pour aſſurer fortement l'aſſemblage du tirant avec le poteau ; un autre de 6 pieds de long, ſera auſſi éloigné de cet angle que cette longueur l'exigera ; & un troiſieme, placé entre les deux premiers, partagera également l'eſpace qu'ils laiſſent entr'eux.

A toutes les fermes, chaque extrémité des tirants de l'étage & du grenier, ſeront ainſi aſſujettis par trois liens. Les autres, & le ſurplus des tirants, ſeront bien ſolidement placés à queue d'aronde ſur les entretoiſes, & ſeront en outre arrêtés par une cheville.

Portes & fenêtres.

Il convient maintenant d'examiner la diſtribution des portes & des fenêtres.

La principale choſe qu'on doit rechercher ſur cet objet, c'eſt de donner à l'intérieur des loges le plus d'air qu'il ſera poſſible ; par conſéquent, on doit y placer autant de fenêtres qu'il ſe pourra, en conſidérant que devant être fermées à chaque grain de pluie, & ouvertes dès qu'il eſt paſſé, elles doivent être ordonnées & conſtruites d'une maniere qui facilite autant qu'on le peut faire, ce travail continuel. Voici de quelle maniere on croit devoir les diſtribuer.

Aux pignons.

Les deux pignons auront chacun trois fenêtres, de 3 pieds de large, ſur 5 de hauteur, qui laiſſeront des intervalles ou maſſifs

de 6 pieds 9 pouces, qu'on garnira de doubles guêtres assemblées avec des embrêvements.

Aux façades.

Chacune des deux façades aura 12 fenêtres, de même largeur & hauteur que celles des pignons : les intervalles seront aussi garnis de guêtres assemblées comme on vient de le dire.

Pour cette distribution, les fenêtres de l'extrémité des façades, doivent être placées à 3 pieds de l'angle.

Les tablettes ne seront élevées que de 2 pieds & demi au-dessus du plancher ; elles doivent porter un jet d'eau : les feuillures doivent être faites avec soin.

Il y aura au rez de chaussée la même distribution pour les jours, à l'exception de ceux qui ont déja été faits au pignon pour les portes ; observant encore qu'au milieu de chaque grande face, il y ait une porte de 5 pieds de large.

Les contrevents de l'étage qui doivent être faits de planches minces d'un bois sec & léger, seront d'uue seule piece : la maniere de les poser n'est pas indifférente, pour les accidents de leur usage.

Contrevents. Maniere de les poser.

Il en est une, qui consiste en ce que ces pieces soient ferrées & suspendues par le haut, comme les sabords de Navire : lorsqu'on veut les ouvrir, on les pousse par le bas avec une espèce de gros bâton qui, appuyé sur la tablette, les soutient en l'air.

Ces bois doivent être proprement arrangés, & pour bien faire, attachés au bas du contrevent, avec un petit ferrement qui les y fixe, mais de maniere que le mouvement n'en soit point gêné.

Leur longueur doit être telle qu'ils soutiennent le contrevent dans une position horizontale, à peu près.

Telle eſt la maniere généralement pratiquée ; mais elle n'eſt pas ſans inconvénient.

Ces ſortes de contrevents ſont toujours lourds à lever ; & ſouvent c'eſt à des négrillons qu'on remet ce ſoin : ſi l'on eſt preſſé, on les laiſſe tomber avec trop de force, & ils ſont très promptement caſſés. On y préféreroit donc une autre diſpoſition que voici :

Autre. D'abord les linteaux de ces fenêtres ſeroient faits différemment ; ils auroient plus de ſaillie, d'environ 1 pouce & demi à 2 pouces, & une feuillure en ſens contraire aux deux côtés & à celle de la tablette ; c'eſt-à-dire que la partie plus ſaillante de ce linteau, deſcendroit d'un pouce & demi, en recouvrant l'extrémité des poteaux ou montants qui forment ces deux côtés. D'où il réſulte que, dans le haut, le contrevent ſeroit retenu, & ne pourroit être pouſſé au dehors, & que les trois autres côtés l'empêchent de l'être au dedans, par le moyen des feuillures ordinaires.

Ce contrevent, pour être poſé, au lieu de pentures & de gonds, ſeroit traverſé d'une barre de fer arrondie aux deux bouts, en forme d'axe ; on la fixeroit ſur le contrevent auſſi près du linteau que ſon jeu le permettroit : les bouts arrondis ſeroient arrêtés dans des pieces de fer propres à les recevoir, arrêtées elles-mêmes avec écrou en dedans des montants.

Le contrevent ſuppoſé fermé, on tracera une ligne en dedans, par le milieu de l'axe qui le ſuſpend, & de cette ligne, on fera placer un eſpèce de bras, faiſant avec le contrevent un angle de 135 dégrés, ou avec ſa perpendiculaire prolongée en haut, un de 45 dégrés.

Ce bras paſſant au dedans du linteau, lequel ſera entaillé ou échancré pour lui donner paſſage, aura pour longueur la hauteur du

contrevent, à moins que le plancher du grenier n'oblige à le faire plus court ; & il ſera fixé ſur le contrevent par quelques petites chevilles à écrou.

A ſon extrémité ſera attaché un bout de corde aſſez long, pour qu'on puiſſe le ſaiſir, ſans trop lever la main, & il aura un anneau de 2 en 2, ou de 3 en 3 pouces.

Sur la tablette de la fenêtre, ſera un piton recourbé comme un crochet : en faiſant effort ſur la corde, le contrevent ſe trouvera en vibration ſur ſon axe ; & en paſſant la corde dans le piton par un des anneaux plus ou moins éloignés, le contrevent ſera ouvert à tel dégré qu'on voudra : il le ſera même, au-de-là de l'horizontal, juſqu'à faire un angle de 45 dégrés avec la fenêtre, ſi l'on conduit le bout du bras juſqu'au piton.

Ce bras peut être fait en bois ou en fer. Le contrevent au reſte doit ſe tenir fermé avec la tablette, par un verrou, ou un loquet recourbé & à reſſort.

Cette méthode dont la deſcription eſt auſſi longue, que le méchaniſme en eſt ſimple, préſente pluſieurs avantages ; celui entr'autres de pouvoir ouvrir & fermer très promptement les contrevents : un négre pourra les lever ou les baiſſer tous, pour ainſi dire en paſſant, ſans preſque paroître s'arrêter à aucun.

Avantages de cette méthode.

Un négrillon, tant fût-il faible, pourvû que ſon poids excéde celui du contrevent, le lévera aiſément ; & de cette facilité, il réſulte moins de danger de le laiſſer tomber, & qu'il s'endommage.

On auroit pu indiquer ici un moyen pour les lever & les fermer, tous à la fois, avec aſſez peu d'effort ; mais comme il ne convient pas toujours de les ouvrir en même temps, & que cela exige-

roit plus de ſoin, on ne croit pas devoir en préférer la méthode à celle qui vient d'être expoſée.

Grenier. Le grenier forme un ſecond étage, un magaſin auſſi vaſte que le premier.

Il faut obſerver que les fermes doivent être retrouſſées; que les quatre côtés ou façades du bâtiment doivent être élevées juſqu'à la hauteur de 5 pieds au-deſſus du plancher du grenier; qu'il n'y ait à cet endroit aucune fenêtre, & que le comble n'ait aucune lucarne.

Le pour-tour de ce grenier, c'eſt-à-dire les quatre côtés, ſera fermé de planches, juſqu'à la hauteur de deux pieds & demi au-deſſus du plancher; & de là, il reſtera ouvert juſqu'à la fabliere.

Les chevrons du toit doivent avoir aſſez de longueur, & de ſaillie au dehors du bâtiment, pour que, tirant une ligne horizontale, ou de niveau, par le deſſus de la partie fermée de planches, à 2 pieds & demi du plancher, le bout des bardeaux ou eſſentes, ſe trouve être de 3 pouces plus bas que cette ligne, afin que la pluie qui ſeroit pouſſée par un vent violent depuis le bout du toit, vers cette partie ouverte du grenier, ſoit toujours entraînée plus bas, par ſon propre poids. (y)

Ainſi, tout le pour-tour de ce vaſte magaſin, aura une ouverture de 2 pieds & demi, qui n'aura jamais beſoin d'être fermée,

---

(y) On dira peut-être que, puiſque cet arrangement qui tient lieu de fenêtres, eſt d'une ſi grande ſimplicité, il pourroit être pratiqué auſſi pour l'étage : mais cela donneroit une mauvaiſe forme au bâtiment, le rendroit beaucoup plus ſujet à réparations; & un négre monteroit aiſément dans la manufacture par les iſſues baſſes, même ſans échelle.

par laquelle les vents & l'air circuleront aſſez pour ſécher parfaitement le café, ſans que la pluie puiſſe y pénétrer.

Lorſqu'on veut préparer le café, on eſt obligé de le redeſcendre dans des paniers ; ce qui eſt très pénible & coûte beaucoup de temps.

On a vû ci-devant qu'on a déja évité une partie de ces tranſports, en établiſſant le triage au rez de chauſſée : il faut tâcher d'éviter une partie de celui-ci, par le moyen qu'on va indiquer.

Il conſiſte à faire conſtruire un couloir pour l'étage, & un pour le grenier : une eſpèce de caiſſe faite avec des planches, & proprement arrangée, dont le ſommet pénétrera dans l'intérieur du bâtiment, à 3 pieds du plancher, & l'extrémité inférieure deſcendra vers la terre, ſur la ſécherie ou le glacis, juſqu'à 3 pieds.

L'orifice du ſommet ſera coupé, de maniere qu'on puiſſe aiſément y jeter le café : & il ſera aiſé d'aſſujettir ces eſpèces de tuyaux, par leſquels quelques négrillons feront parvenir tout le café ſur le glacis, (z) à meſure qu'on en aura beſoin; ce qui économiſera le temps, & épargnera beaucoup de fatigue aux eſclaves.

(z) On conſeille de ne pas négliger ce moyen d'accélérer le travail : outre tous les avantages que réunira en général le plan de cette manufacture nouvelle, celui-ci, & celui qu'on recueillira de la diſpoſition pour le triage du café, paroîtront un objet très précieux au cultivateur éclairé & ſenſible, qui doit conſtamment, & en toute choſe, avoir pour baſe de ſa conduite l'économie du temps & le ménagement des eſclaves.

On ne conſidére & l'on ne calcule pas aſſez, que les inventions utiles, quoiqu'elles paroiſſent quelquefois occaſionner de grands frais, ſont toujours une véritable économie ; à plus forte raiſon lorſqu'elles coûtent peu : c'eſt à elles, c'eſt à la perfection des arts, que nous devons notre aiſance, & tant de richeſſes inégalement

Rien n'empêche de les multiplier : on peut en poſer de plus petits au pignon où ſont placés les tiroirs. Ces tuyaux n'offrent d'ailleurs aucun inconvénient, & ne demandent d'autre entretien, que d'être bien peints, ainſi que tout le reſte du bâtiment.

Comble mobile pour le glacis.

Il faut pour l'uſage du glacis, faire conſtruire un petit comble mouvant, de 20 pieds de long, dont trois côtés, ou pentes, forment un pavillon qui deſcend juſqu'à 2 pouces de terre, & le quatrieme eſt à pignon, & reſte ouvert.

La charpente doit en être infiniment légere, & faite avec ſoin; elle doit porter ſur de bonnes & fortes roulettes qui aillent en tout ſens.

Le toit n'eſt fait que de planches fort minces, recouvertes d'une toile peinte ou goudronnée.

Ce comble ſert à couvrir le café, lorſqu'il ſurvient un grain de pluie : on l'amaſſe & on le jete à grands coups de pelle de bois, à l'endroit le plus élevé du glacis ; & l'on fait rouler ce comble ſur le tas, avec la précaution de tourner le côté ouvert ſous le vent.

Le grain paſſé, & le glacis redevenu ſec par l'action du ſoleil, on y étend le café de nouveau.

Tel eſt le plan qu'on juge le plus propre à une manufacture en grand : il ſera aiſé, d'après les détails qu'on a développés, & quelques-uns de ceux qui feront la matiere du chapitre ſuivant, d'en appliquer les principes à une manufacture de telle grandeur qu'on voudra.

---

partagées : ſans l'invention de la charrue, les hommes ſeroient encore tous égaux ; il n'y auroit ni maîtres ni eſclaves.

L'on peut auſſi n'en exécuter que la moitié ſi l'on veut; & il convient alors que ce ſoit celle qui comprend l'eſcallier, & le glacis qu'on pourroit alors faire beaucoup moins grand : les ſeuls frais qui en réſulteroient, ſeroient de démolir & rétablir plus loin les couliſſes & le pignon du Nord.

On peut n'exécuter que la moitié de cette manufacture.

Néantmoins, ces ſortes d'entrepriſes demandent des précautions, & ne peuvent être exécutées que par des hommes intelligents.

Cette manufacture ſervira également à la préparation du cacao : ſi même ou vouloit qu'elle y fût uniquement deſtinée, il n'y auroit d'autres changements à y faire, que d'en ſupprimer les moulins, les manarets, & les piloirs, & au lieu de backs à laver, en faire conſtruire dans l'intérieur du bâtiment, pour ſervir à cuver, ou à faire fermenter le cacao. Sur ce dernier objet, on verra plus particulierement ce qui le concerne, à l'article qui traitera de la préparation de cette denrée.

Cette manufacture peut ſervir au cacao.

CHAPITRE VIII.

De la récolte & de la préparation du café.

LE cafeyer donne deux récoltes par an : l'une au mois de Mai, & l'autre en Septembre. On employe à l'une & à l'autre environ ſix ſemaines plus ou moins; de ſorte qu'on peut toujours compter ſur trois mois d'occupation, pour les deux enſemble.

Deux récoltes par an.

Dans la récolte du mois de Mai, lorſque le café a mûri juſqu'à un certain dégré, les pluies fréquentes de cette ſaiſon accélérent, & précipitent pour ainſi dire l'inſtant de la maturité : ce

Récolte de Mai.

qui met ſouvent dans l'embarras, & même hors d'état de pouvoir ſuffire à la cueillette de celui qui devient mûr chaque jour.

Le mauvais temps eſt un autte inconvénient, qui ajoute au premier, & qui fatigue beaucoup les eſclaves.

De Septembre.

La récolte de Septembre ſe fait plus facilement, à cauſe du beau temps, & que le café mûrit ſucceſſivement.

Cueillette du café.

Les eſclaves cueillent le café à la tâche; mais elle devient tout à fait arbitraire, par la maniere dont on eſt forcé de la régler.

Tâches des cueilleurs.

Lorſqu'on eſt en pleine récolte, cette tâche eſt environ d'un baril & demi de café en ceriſe, ou bien d'une baille contenant quatre pieds & demi cubes, auſſi pleine qu'elle peut l'être, ſans qu'il en tombe à terre. Mais on eſt obligé de commencer la récolte, lorſqu'un négre peut à peine remplir la moitié de cette baille dans la journée : auſſi eſt-ce la tâche qu'on lui donne alors, & on l'augmente par gradation à meſure que le café mûrit plus abondamment, juſqu'à ce qu'enfin on eſt parvenu à cette pleine baille qu'il faut enſuite diminuer, lorſque les eſclaves, après le fort de la récolte, n'en trouvent plus à cueillir avec la même facilité; & juſqu'à la fin, la proportion dans laquelle elle diminue, régle celle de la tâche.

Proportion du café en ceriſe, au café préparé ou marchand.

Un pied cube de café en ceriſe contient ſept livres environ, & le baril environ 21 livres de café préparé ou marchand; mais ſelon la maniere dont on peut le faire plus ou moins remplir, il peut en contenir 22 livres, & même plus : la baille dont on a fait mention, en contiendra de 31 à 32 livres.

De la maniere ici propoſée de faire la tâche, il réſulte d'après les obſervations pendant un nombre d'années, que durant le

temps d'une récolte, la tâche moyenne de chaque négre eſt d'environ 26 livres de café par jour, ſi cette récolte a été faite avec ſoin : ce qui donnera pour les ſix ſemaines d'une récolte 936 livres de café marchand, & pour l'année, 1872 livres. Ce compte ſuppoſe ſans doute, une ſuffiſante quantité de cafeyers en âge de produire.

Uſage de Surinam.

A Surinam, on ſe ſert, pour meſurer les tâches, de vieilles futailles coupée en forme de bailles, qu'on aggrandit & diminue ſelon ce qu'il vient d'être dit. Ces planteurs croyent faire cueillir ainſi une plus grande quantité de café, depuis 20 juſqu'à 40 liv. ce qui ſuppoſeroit une tâche moyenne de 32 à 33 livres par jour; mais les réſultats reviennent généralement à l'évaluation qu'on établit ici, du moins à peu de choſe près.

Chaque eſclave de travail peut donc récolter, préparer, & rendre marchand, en outre des travaux de culture, (a) cette quantité de 1872 livres de café par an. On a vû plus d'une habitation où l'on en faiſoit par tête de négres à l'abattis, 2000 livres & au-delà; tandis que d'autres n'en faiſoient avec égalité de bras & de moyens, que 1500, 1200 livres, même un millier.

Cette obſervation démontre dans une même Colonie, combien une bonne régie relativement aux eſclaves, une culture bien en-

---

(a) Il eſt néantmoins ſous-entendu que le petit attelier n'a d'autre occupation, que la manipulation du café à la manufacture; & quoiqu'on ne le faſſe entrer pour rien dans ces calculs, il n'en eſt pas moins vrai que, ſans ſon ſecours, chaque négre travaillant ne rendroit pas la même quantité de café par an.

tendue & ſuivie, & des récoltes attentivement ſoignées, peuvent apporter de différences dans leurs produits.

Il n'en eſt pas moins vrai qu'avec des ſoins ordinaires, mais permanents, avec les talents & les connaiſſances qu'on doit ſuppoſer à un bon cultivateur, avec une régle établie ſur les principes de l'humanité, mais exacte & ſoutenue, l'on peut, & l'on doit même à Surinam, compter ſur un produit d'environ 1900, ou 2000 liv. de café marchand, par négre travaillant journellement à l'abattis.

Ce produit eſt ſans doute bien ſatisfaiſant ; & c'eſt à peu près tout ce qu'un eſclave peut rendre. Une avidité déplacée ne doit pas entraîner le maître à le ſurcharger, à le fouler par un excès de travail auſſi contraire aux loix de l'humanité, qu'à ſes propres intérêts.

Soins vers le temps de la récolte.

Lorſque le temps de la récolte approche, le propriétaire doit viſiter fréquemment les pieces, pour s'aſſurer du moment où l'on peut commencer à récolter ; & l'on doit chercher à le faire de bonne heure. Si l'on tarde trop, on eſt ſurpris & on n'eſt plus en état de cueillir le café à meſure qu'il devient mûr : il ſurvient dans ce travail des engorgements, d'où réſultent dés négligences qui entraînent la perte d'une grande quantité de café, lequel tombe à terre par excès de maturité, & qu'on ne vient jamais à bout de ramaſſer entierement. Car, quoique ces fruits demeurent naturellement attachés à l'arbre après leur maturité, il en tombe toutefois beaucoup accidentellement ; le vent ſurtout, en faiſant battre les branches les unes contre les autres, en occaſionne ſouvent une chûte conſidérable.

Cueillette.

On donne aux négres, pour cueillir ces fruits, de grands pa-

niers, des eſpèces de gabarres, qui contiennent la moitié de la tâche : ils doivent être forts, & ſolidement travaillés, parce que cette denrée eſt fort péſante en ceriſe. Chacun doit avoir deux de ces paniers à ſa diſpoſition.

Soins pendant la cueillette.

Durant la récolte, il faut faire obſerver bien ſtrictement quatre principales choſes aux eſclaves.

1°. De remplir exactement leur tâche; & à ce ſujet, on doit remarquer qu'à chaque récolte, un attelier, par une ſorte d'eſprit de ligue, eſt en général toujours aſſez porté à la faire négligemment, en alléguant diverſes excuſes, telles que le défaut de maturité du café, ſon peu d'abondance &c; & de concert, ils eſſayent de faire enſorte qu'on y ait égard & qu'on ne donne qu'une tâche moindre & au-deſſous de leurs forces.

Il faut être au fait de ces ruſes; & ſans s'écarter de la juſtice, de la modération, & de l'humanité, qui doivent faire la baſe de la conduite du maître, il doit alors avoir la plus grande attention à s'éclairer ſur cet objet, & la plus grande fermeté enſuite à exiger ce qui eſt juſte & raiſonnable.

2°. Il faut leur faire obſerver & exiger abſolument d'eux, qu'ils ne rompent point les branches des arbres, & qu'ils les ménagent.

3°. Qu'ils ne cueillent que les fruits bien mûrs : ce point demande de l'attention, ſi l'on veut avoir de bonne denrée, (b) & ſans embarras lors de ſa préparation.

(b) En général, on cueille une grande partie du café avant le vrai moment de ſa maturité : cette inatention fait qu'il eſt d'une qualité inférieure à ce qu'il auroit dû être : autant doit-on mettre de précaution à n'en point perdre, autant faut-

4o. Qu'ils ramaſſent avec ſoin celui qui ſera tombé à terre; ſoit en le cueillant, ſoit par excès de maturité.

Café apporté à la manufacture.

Le café apporté à la manufacture, après que les premieres tâches ont été meſurées, & qu'il a été jeté à meſure dans le back ſous l'eſcallier, on commence auſſi-tôt, pendant qu'on continue ce meſurage, à ôter la ceriſe, qu'on appelle communément peau rouge.

Dépouillement de la ceriſe.

Il y a deux manieres de faire cette opération : l'une conſiſte à frotter ſur le glacis le café ſous une brique ou carreau à carreler, en le mouillant avec de l'eau; & pour cela il eſt alors inutile de le mettre dans le back dans la manufacture.

On ne conſeille pas cette pratique, parce que, dans la ſaiſon pluvieuſe, l'eſclave qui a déja été mouillé ſouvent, durant le jour entier, eſt de nouveau expoſé à la pluie pendant la ſoirée, (temps de ce procédé) une heure au moins, & ne peut que mal exécuter ſon travail.

L'autre maniere eſt de le paſſer au moulin : elle eſt de beaucoup préférable à la premiere. Cette machine pourroit être infiniment améliorée, en l'augmentant & en la faiſant mouvoir par des animaux; mais en ce cas, il conviendroit de la placer ſous un hangard adjacent à la manufacture.

Cette opération d'ôter chaque ſoirée la ceriſe du café cueilli pendant la journée, ne laiſſe pas d'être longue, &, comme il faut procurer à l'eſclave autant de repos qu'il eſt poſſible, on

---

il en avoir auſſi pour n'en laiſſer cueillir que du parfaitement mûr. Sans doute ceci demande bien des ſoins; on a la négligence des eſclaves à combattre; mais quelle eſt l'opération de culture qui n'en exige point!

doit faire commencer ce travail d'auſſi bonne heure qu'on le peut, & veiller à ce qu'il ſoit fait avec célérité.

En cette occaſion, de même qu'en bien d'autres, les négres doivent être conſidérés comme des enfants inſouciants.

Ils regrettent ſans doute aſſez vivement un temps qu'ils employeroient plus à leur gré, dans leurs caſes; mais, s'ils ne ſont continuellement ſurveillés, ils ne feront rien, malgré ce regret, pour abréger une veillée qui leur déplaît; ils agiront au contraire comme s'ils prenoient goût à la prolonger, & à y employer le plus de temps poſſible.

L'effet de ce moulin étant de débarraſſer le café de ſa ceriſe, en la déchirant & la développant, il tombe d'un côté, & les peaux rouges de l'autre.

Le café ſe trouve encore alors dans une ſeconde enveloppe collée ſur la féve, aſſez dure, d'une couleur d'un blanc ſale, qu'on appelle le parchemin du café.

Dès qu'il ſort du moulin, on le paſſe au manaret à meſure, en le roulant & le frottant pour en faire détacher, & tomber à terre, les reſtes de peaux rouges qui n'en avoient pas été ſéparées.

Du manaret, il eſt jeté dans le back à laver, qui ſe trouve devant & tout auprès; c'eſt par ce travail que doit ſe terminer la veillée; (c) pour ceux qui ne pourroient faire mieux, car, il convient de le laver dès le ſoir même.

(c) On ne ſauroit trop recommander ce ſoin de laver le café dès le ſoir, à meſure qu'on le paſſe au moulin : en outre que c'eſt une avance pour le travail du lendemain, on a lieu de croire que cette maniere de laiſſer le café en tas dans les backs toute une nuit, fait tort à ſa qualité.

Cette pulpe du café, ou ces peaux rouges ſont jetées dans une foſſe, pour en faire du fumier, qui n'eſt toutefois qu'un très médiocre engrais.

Les oiſeaux, ſurtout les perroquets, ſont très friands de la ceriſe du café; ils feroient un tort conſidérable aux récoltes, ſi l'on ne les éloignoit pas à coups de fuſil, avec un redoublement de ſoins dans certains cantons, où ils ſont en prodigieuſe quantité.

Travail du petit attelier.

Le lendemain, dès le point du jour, pendant que les négres de l'attelier ſont à cueillir une nouvelle tâche, un commandeur à la tête du petit attelier, vient laver le café de la veille, ſi cette opération n'avoit pas déja été faite.

Ce petit attelier eſt compoſé, comme il a été dit dans un des précédents chapitres, des négres dont l'état & la force ne permettent pas qu'ils ſoient compris dans le grand, des négrillons, ou enfants, depuis ceux dont l'âge comporte l'emploi à quelque travail, juſqu'à ceux aſſez forts pour être bien-tôt admis au grand attelier, & des négres qui ſortent de convaleſcence, ou qu'on a quelques raiſons de ménager.

Cet attelier ne ſort jamais de la manufacture, où il a ſans ceſſe de l'occupation d'un bout de l'année à l'autre, dans un grand établiſſement.

Lavage du café.

Après avoir rempli d'eau le back, les négrillons les plus vigoureux entrent dedans, remuent dans l'eau ce café mis de la veille: on le frotte avec force & viteſſe, pour en détacher la partie gluante; on lâche les eaux, & l'on en met incontinent d'autres. Pendant que les uns le remuent de nouveau, avec des pelles de bois, les autres continuent à le frotter, & le jetent à meſure dans le back voiſin, qu'on a eû ſoin de remplir d'eau.

On lave celui d'où l'on vient de l'ôter, qu'on remplit enſuite d'eau, pour qu'il y ſoit encore lavé.

On réitere cette opération trois ou quatre fois, enfin juſqu'à ce que le café ſoit bien lavé; ce qu'on connoît aiſément, autant par l'âpreté & la rudeſſe du parchemin, lorſqu'il eſt bien nettoyé de ſa partie gluante, qu'au coûp d'œil qu'il offre : ce travail doit être fait avec vivacité, & promptement.

Lorſque cette opération eſt finie, le back étant plein d'eau, on voit flotter le café qui, ayant échappé à l'effet du moulin, a conſervé ſa ceriſe; le café en parchemin dont les graines ſont aſſez poreuſes, pour qu'il ſoit moins péſant que l'eau; & les débris des peaux rouges, s'il en reſte : il faut enlever tout cela avec un manaret léger, fait exprès en forme d'écumoire.

Pendant ce temps là, on remue continuellement le café, pour dégager tout celui qui doit flotter : celui qui ſurnage en parchemin, eſt appellée café flottant : on le tient toujours ſéparé de l'autre, & on le fabrique à part. Celui qui eſt reſté en peau rouge, doit être ſur le champ, ou paſſé au moulin de nouveau, ou gragé. Il faut tâcher qu'il n'en reſte aucune graîne avec la ceriſe, parce que dans les Magazins, elle ſert de matricule à une infinité d'inſectes, & de principe à d'autres inconvénients non moins préjudiciables.

Lorſque tout le café eſt bien lavé, on l'étend ſur le glacis, en obſervant de diſtinguer & ſéparer les récoltes de chaque jour, afin qu'il ſéche plus promptement, & qu'on porte au Magaſin ſucceſſivement, celui qui eſt le plus ſec.

On doit s'attacher à faire ſécher le café ſur le glacis, autant qu'on le peut, afin d'éviter les engorgements, & les embarras qu'ils

produiroient. Pour cela, on le remue continuellement avec des pelles de bois très légeres, faites exprès pour tous les travaux de la manufacture. Elles doivent avoir environ 9 pouces de large, ſur 12 de hauteur, & être d'une forme tant ſoit peu creuſe.

On ſe ſert, dans la ſaiſon pluvieuſe, des tiroirs pour y faire un peu ſéjourner le café le plus ſec, avant de le mettre en magaſin : on l'y tranſporte dès qu'il commence à l'être, & ſeulement au point de ne plus avoir d'humidité ſenſible.

On doit commencer par remplir la ſurface de celui de l'étage, avant d'en mettre au grénier : il faut avoir l'attention de ne l'entaſſer que le moins qu'on peut, d'en mettre partout également, & de n'en augmenter l'épaiſſeur, qu'à meſure qu'on y eſt forcé.

Il faut le remuer.

Il s'échauffroit & ſe gâteroit très promptement, ſi l'on n'avoit le ſoin de le remuer très ſouvent : il doit l'être trois fois par jour, au commencement de la récolte d'Hiver; & deux fois dans celle d'Eté.

On diminue ce travail peu à peu; & lorſqu'on voit que le café eſt bien ſec, on ne doit plus le remuer que tous les 2 ou 3 jours.

La plûpart des perſonnes ne le font plus remuer, dès qu'il eſt parfaitement ſec, ſinon très rarement : c'eſt une faute d'autant plus grave, qu'outre que l'humidité peut encore occaſionner quelque fermentation dans le café, elle facilite la pullulation d'une quantité prodigieuſe d'inſectes, qui percent le parchemin, ſi on leur en donne le temps, & endommagent la féve.

Pour faire cette opération, qui exige, pour être bien exécutée, que tout le café, d'un bout à l'autre du magazin, ſoit changé de lieu, on place 7 ou 8 négres vigoureux, en travers de ce

magaſin, à l'un des bouts, & là, avec des pelles de bois, il jettent le café en avant contre le pignon, ſans néantmoins l'entaſſer, & le font ainſi changer tout-à-fait de place, en ſe reculant ſucceſſivement juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus à l'autre extrémité.

Lorſqu'ils reviennent à faire le même travail, ils le recommencent de l'endroit où ils avoient fini en dernier lieu, & ainſi alternativement; parce qu'autrement tout le café s'accumuleroit peu à peu à l'un des pignons.

Dans les habitations montées en ouvriers de toute eſpèce, ce ſont eux qui, à Surinam, ſont chargés de ce travail, duquel ils répondent, autant que des eſclaves peuvent répondre de quelque choſe; & ils doivent le faire le matin, à midi, & le ſoir, de maniere qu'ils ne prennent que fort peu de temps ſur leur travai ordinaire.

Un pied cube de café en parchemin contient environ 19 liv. & demie à 20 livres de café préparé ou marchand: on en peut mettre au magaſin juſqu'à 20 pouces d'épaiſſeur, s'il eſt néceſſaire. Poids du café en parchemin.

Dans une manufacture de 100 pieds de longueur, ſur 37 de largeur, un des magaſins ſeul, le café y étant à un pied d'épaiſſeur, contiendra 74,000 livres de café marchand; & les deux enſemble, de l'étage & du grenier, 148,000 livres; à 18 pouces d'épaiſſeur, l'un contiendra 111,000 livres, & les deux, par conſéquent, 222,000 livres.

Or, comme on peut s'arranger de maniere à avoir toujours un de ces magaſins libres, au commencement d'une récolte, quoiqu'on en eût fait uſage juſque là, la manufacture dont on a donné ici le plan peut ſuffire à l'exploitation de 200,000 livres

de café, par an, avec la plus grande aiſance, &, dans le beſoin, a une de 250,000 livres.

Un pied cube de café préparé ou marchand en contient environ 40 à 44 livres, ſelon qu'il eſt plus ou moins ſec. (d)

Intérêt de le préparer le plus promptement.

Le café en parchemin exige encore beaucoup de travail, avant qu'il ſoit rendu marchand : ſurquoi il eſt utile d'obſerver qu'on doit chercher à le fabriquer ou préparer le plus promptement qu'il ſoit poſſible ; parce que, plus on le laiſſe ſéjourner dans les magaſins, plus on l'expoſe aux inſectes, plus on multiplie les ſoins qu'il exige, plus, par conſéquent, on enléve de remps aux autres tratravaux, plus on les accumule, & on ſe met en retard ; d'où réſultent de très grands préjudices.

D'ailleurs, tant qu'il n'eſt pas livré au marchand, il ne produit qu'un argent enfoui : on doit le conſidérer comme un embarras ; & c'en eſt un réel, dont il faut ſe défaire le plus promptement.

Pilage du café.

Il faut choiſir tous les moments de l'année où le temps paroît avoir une tenue de quelques jours au beau, pour faire ſécher le café, pour le piler.

On doit commencer par le café flottant, qu'on aura fait ſécher ſéparément, qui ſe conſerve moins long-temps, & eſt plus ſujet à être ravagé par les inſectes.

On deſcendra le café ſur le glacis par les couloirs, chaque jour, la quantité qui pourra être préparée : on ſe ſert auſſi des tiroirs,

---

(d) Selon que la ſaiſon eſt plus ou moins pluvieuſe, ſelon que les manufactures ou magaſins ſont plus ou moins aërés, & qu'on garde le café plus ou moins longtemps après qu'il eſt préparé, il peut avoir un déchet ou perte de 6, & juſqu'à 10 & 12 pour 100.

quoiqu'il y ſoit plus long-temps à ſécher que ſur le glacis, qui étant échauffé par le ſoleil a un effet plus actif. La plus grande utilité même de ces tiroirs, pour ne pas dire la ſeule, eſt de pouvoir, à force de ſoin, faire ſécher une petite quantité de café, dans des cas où l'on eſt preſſé, & de ſervir quelquefois lors de la récolte.

Pour que le café en parchemin, pris dans les greniers ou magaſins, ſoit auſſi ſec qu'il doit l'être pour être pilé, il faut qu'il ſubiſſe au moins trois jours entiers d'un ſoleil bien ardent : il en faudra d'avantage, ſelon que le temps ſera plus ou moins beau.

Pour connoître s'il l'eſt aſſez, on l'eſſaye ſous la dent : il doit caſſer comme un corps dur, & non plier ou faiblir : cela exige de l'attention. Le café pilé ſans avoir été aſſez ſéché & durci, s'aplatit ſous le pilon en partie ; & cette partie ne peut plus être qu'un café de rebut : celui même qui ſera demeuré entier ne ſera non plus qu'un café de qualité inférieure, ſujet à s'échauffer & à ſe moiſir dans les futailles pendant le tranſport.

Lorſqu'il a été bien ſéché ſur le glacis, on le jette dans le même back qui a ſervi à le contenir en ceriſe quand on l'a paſſé au moulin ; on aura eu le ſoin de le bien néttoyer, & d'en ôter l'humidité. Il ſert à conſerver au café ſa chaleur (e) & ſa dureté,

---

(e) Pour donner à ces backs toute l'utilité dont ils ſont ſuſceptibles, on conſeille de les faire conſtruire d'abord de maniere qu'ils puiſſent être chauffés à un certain dégré, avant d'y mettre le café. Cela ſera aiſé, en faiſant par deſſous un fourneau, d'où la chaleur pourrait ſe répandre, & ſe communiquer à tous les murs, en l'y faiſant circuler dans des paſſages en forme de cheminée.

Un autre objet tout auſſi utile, & plus peut-être encore, ſeroit une étuve, pour

juſqu'au moment & pendant qu'on le pile. On doit avoir l'attention de le faire enlever du glacis l'après midi, depuis environ 3 heures & demie, juſqu'à 4, & qu'il n'en reſte point après ce moment; parce que, au de-là, il ne peut que perdre de ſa chaleur.

A la tête de ces travaux, toujours faits par le petit attelier, comme on a dit ci-devant, il doit y avoir un commandeur intelligent, très vif, & ingambe. Il doit acquérir beaucoup d'expérience ſur l'objet qui lui eſt confié, ſur tout s'habituer à connoître parfaitement & à diſtinguer les grains de pluie, avant qu'ils tombent, à remarquer les mouvements des nuages & juger de leur effet, afin de s'aſſurer à peu près du moment où doit tomber le grain,

---

ſécher le café, dans les temps où il ne peut l'être par le ſoleil, afin de pouvoir le faire piler & préparer dans les moments qui conviendroient le mieux à l'habitant, ſans égard à la pluie, ou au temps qu'il feroit. En attendant que des eſſais ayent démontré la meilleur forme, les proportions, & les arrangements qu'il faut adopter pour cela, voici la maniere la plus convenable de faire ces eſſais :

Conſtruire une eſpéce d'étuve de 18 pieds quarrés, & de 14 pieds de hauteur; le deſſus fermé d'un bon plancher, dont les joints ſeront garnis d'une petite bande de toile clouée & collée, pour pouvoir charger ce plancher d'une couche d'un demi pied de ſable : les quatre côtés fermés en gauletage, bien platrés de terre, & recrépis de mortier de chaux & ſable; une porte pour y entrer, & une petite fenêtre de 6 pouces de large ſur 15 de hauteur, pour, du déhors, pouvoir l'ouvrir & viſiter un Thermometre : dans l'intérieur, à droite & à gauche de l'entrée, des tablettes de 6 pieds de largeur, & 12 de longueur, faites exactements comme des tiroirs à couliſſe, poſées dans le milieu ſur un eſſieu, afin de les incliner pour faire couler & ſortir le café de lui-même, & le retirer plus facilement par l'un des bouts; devant lequel on laiſſeroit une eſpace, à deſſein : un ou deux poëlles pour chauffer, au dégré convenable, de la même maniere que celles dont on ſe ſert pour le ſucre. Lorſqu'on ſeroit aſſuré du meilleur arrangement & de la réuſſite, on pourroit les faire conſtruire plus ſolidement.

pour ne pas faire ſerrer le café trop tôt, ce qui ſeroit une perte de temps, ou trop tard, ce qui l'expoſeroit à être mouillé.

Il y a un grand nombre de noirs qui deviennent très habiles ſur ce point, par la grande habitude qu'ils s'en font, & qui pourroient donner des leçons au Hauturier le plus exercé, ſur les changements de l'athmoſphere.

Le pilage du café n'êſt conſidéré qne comme un travail de veillée; mais il faut remarquer qu'il eſt très pénible, & que lorſqu'on en a une grande quantité, on a beaucoup de peine à en venir à bout; & s'il arrive quelquefois qu'on ne puiſſe y ſuffire, on eſt bien obligé pour lors de le piler dans le jour. Cette néceſſité deviendra toutefois très onéreuſe, parce que ce ne ſera pas un temps qu'on ait choiſi exprès, & que, conſéquemment, on n'aura pas dirigé les autres opérations de maniere à n'en pas ſouffrir de retard.

On déſireroit donc qu'on voulût faire une eſpèce de ſacrifice de temps, pour faire piler le café pendant quelques jours, depuis deux heures après midi, juſqu'à l'heure ordinaire de la veillée : cela ſoulageroit les eſclaves, & préviendroit bien des embarras.

Pour que le café ſoit bien pilé, il faut qu'il ne ſoit point briſé ou rompu par maladreſſe, ou par le défaut des piloirs ou des pilons, & qu'il n'en ſoit pas reſté une trop grande quantité avec le parchemin, de non pilé.

A meſure qu'il eſt pilé, & qu'il ſort du piloir, d'autres perſonnes le vannent avec ſoin; enſuite, on le met en tas raſſemblé, à l'endroit deſtiné au triage; & c'eſt par ce dernier travail, que doit ſe terminer la veillée. Vannage.

Le lendemain, dès le point du jour, il faut paſſer par le tamis Tamiſage.

tout le café pilé & vanné a la veillée. On s'arrêtera ici un inſtant ; pour décrire cet eſpèce de tamis dont on ſe ſert, mais non aſſez généralement, aux Colonies Hollandoiſes : on y ajoutera, dans ſa deſcription même, ce qui peut le perfectionner; mais il ne peut être conſtruit qu'en Europe.

Deſcription d'un tamis Hollandois.

Il doit être de cuivre jaune, de trois pieds de diametre environ, ſes bords élevés de 3 pouces, du reſte fait comme des tamis ordinaires : mais, à deux endroits oppoſés, aux extrémités d'un diametre, il y aura une eſpèce de poignée, très raprochée du bord des tamis; aiſée à ſaiſir, vide en dedans, afin qu'elle ne ſoit pas peſante, & d'une groſſeur convenable pour qu'un défaut de proportion ne fatigue pas la main.

Son fond ſera percé de trous d'une telle grandeur, que la plus petite fève de café dépouillée de ſon parchemin ne puiſſe paſſer au travers; & ces trous ſeront raprochés, de maniere qu'il n'y ait pas plus de plein que de vide.

On fera faire un ſecond tamis ſur ce même plan; mais dont les trous, au contraire de l'autre, ſeront de telle grandeur que tout le café pilé paſſe au travers, & qu'il ne reſte deſſus que le café en parchemin.

Pour que ces inſtruments puiſſent être faits exactement, il faut envoyer des modeles pour la groſſeur des trous : ces tamis, au reſte, doivent être infiniment légers.

On placera deux négreſſes, avec chacune un de ces tamis, à une diſtance l'une de l'autre, qui leur permette de vider le café l'un dans l'autre : mais, pour tamiſer, elles ſe retourneront en ſe préſentant le dos, pour que le café qui ſortira d'un tamis ſoit aſſez éloigné pour ne ſe point mêler.

Celle dont le tamis aura les plus petits trous, paſſera la premiere le café : tout le rompu tombera à terre; après quoi, elle verſera dans le tamis de l'autre, qui laiſſera paſſer tout celui qui ſera pilé, & ne gardera que le café en parchemin, qu'on fera piler de nouveau. Elles ſuivront leur travail de cette maniere, juſqu'à ce qu'il ſoit tout paſſé.

Triage.

Cete méthode avance beaucoup le triage qui, pour le café entier, ſe borne à ôter les fêves endommagées par les inſectes, & celles qui ont quelqu'autre défaut; &, pour le café rompn, à ôter celui qui eſt gâté.

On ne ſauroit prendre trop de ſoin pour que le café ſoit parfaitement trié : on ne doit y laiſſer aucune fêve viciée, ni défectueuſe. Il vaut mieux avoir un peu plus de café de rebut, & avoir de belle denrée qui ſe vendra infiniment mieux : d'ailleurs ce café de rebut ſe vend anſſi, quoiqu'à un prix inférieur; & comme il eſt en petite quantité, relativement au tout, on perd peu à la modicité de ſon prix, au lieu qu'on perdroit infiniment, s'il dépréciait toute la récolte, comme il arriveroit, s'il n'étoit trié avec un très grand ſoin.

5. eſpèces de café.

Il faut diſtinguer cinq eſpèces de café, & les enfutailler ſéparément.

1°. Le café.

2°. Le café flotant, qui ſera vendu comme l'autre café, mais qu'il faut enfutailler ſéparément.

3°. Le café de rebut entier.

4°. Le café rompu, de bonne qualité, qui n'a d'autre défaut que d'être briſé.

50. Et le café rompu de rebut : ce dernier a peu de valeur ; il ne peut être vendu qu'au bas peuple.

Lorſque le café ſera trié, on le fera encore vanner avec ſoin : mais on doit toujours avoir des futailles prêtes à l'avance ; parce qu'il faut l'enfutailler dans le moment même qu'il vient d'être vanné, à meſure qu'il l'eſt, en obſervant de finir d'emplir une futaille de ſuite ; (f) après quoi, on doit la fermer inceſſamment, parce que l'impreſſion de l'air lui ôte cette belle couleur d'un verd tirant ſur le bleu, & le fait blanchir ; ce qui lui donne un mauvais conp d'œil, qui lui fait perdre ſon prix.

Précaution à l'embarquer.

D'ailleurs l'humidité du climat ne peut que nuire infiniment à ſa qualité ; & il ſeroit à déſirer qu'on pût le faire tranſporter dès qu'il eſt fabriqué : l'on devroit ſur tout, autant qu'on pourroit, n'en jamais charger dans les bâtiments dont le chargement n'eſt pas encore avancé, & qui doivent reſter encore long-temps en rade.

Des machines à pilons.

Il y a long-temps qu'il avoit été imaginé des machines qui feſoient mouvoir des pilons : elles n'ont pas réuſſi ; & on l'eût aſſuré d'avance ; parce que ces eſſais n'étoient pas faits par de bons Mécaniciens, & que, de toutes les machines, ce ſont celles à pilons, dont il eſt le plus difficile d'aproprier l'effet à telle ou telle fin, en quelque objet que ce ſoit : on ne peut arriver qu'à des à peu-près, (g) à moins qu'on ne ſoit parfaitement inſtruit ſur ces objets.

(f) Nulle part on ſe donne ces ſoins là ; mais ils n'en ſont pas moins indiſpenſables, ſi l'on veut tirer le plus avantageux parti de ſa denrée, & lui donner une grande réputation.

(g) Quoiqu'on faſſe enviſager cette eſpèce de machine comme difficile, on penſe

L'on a, dit-on, fait à Démérary, l'eſſai d'un moulin conſtruit ſur le plan de ceux qui écraſent les olives, qu'on aſſure qui réuſſira fort bien, lorſqu'il aura été perfectionné au point dont il eſt ſuſceptible. (h)

Réflexions générales.

La récolte & la préparation du café, malgré toutes les recherches pour la ſimplifier, ne laiſſent pas d'exiger, comme on vient de le voir, une manipulation multipliée qui devient très conſidérable, & qui, ſi l'on n'y apportoit la plus grande attention & une extrême activité, emploiroit une telle durée de temps, que les travaux extérieurs, ceux de la culture, en ſouffriroient néceſſairement.

Quelque vigilance même qu'on puiſſe apporter à cette manipulation, ayant égard au temps des négres qu'il faudra occuper à accélérer le pilage, & à la préparation du café, à celui des négreſſes du grand attelier qui ſeront employées au triage, & à tous les autres minutieux détails, il en réſultera une maſſe de travail & de temps équivalents à deux mois de l'emploi de tout le grand atteiier : ce qui, ajouté à celui néceſſaire aux récoltes, fera 5 mois de l'année au moins; enſorte qu'il n'en reſtera plus que 7 pour les travaux du jardin ou abattis.

---

qu'on peut faire mouvoir une très grande quantité de pilons dont l'effet répondroit parfaitement au but qu'on déſire ; qu'on pourroit même y ajouter un moulin à vanner & à tamiſer le café pilé. Mais l'enſemble de cette machine eſt trop compliqué pour en faire ici la deſcription ſans le ſecours des planches.

(h) De toutes les machines dont on pourroit faire choix, celle-ci réunit le plus d'effets analogues aux combinaiſons qu'on doit rechercher ; c'eſt auſſi celle qui doit le mieux réuſſir. On ne rencontre, pour ainſi dire, qu'une ſeule difficulté à vaincre dans ſon exécution, & cette difficulté vient de ce que la fève du café eſt plate d'un côté, au lieu d'être ronde.

D'après cette conſidération & ce qu'enſeigne l'expérience, on ne réuſſira à faire cette culture avec avantage, qu'en parvenant à exécuter avec célérité tous les travaux en général qui concernent la manufacture, & à faire ceux du dehors avec le plus grand ordre.

Quant aux premiers, l'on n'en viendra à bout qu'en faiſant contracter aux négres l'habitude d'une très grande agilité dans toutes leurs opérations & tous leurs mouvements, à tout exécuter avec célérité, & dans le moins de temps poſſible, & avec cette d'extérité que donne l'attention jointe à l'exercice.

Lorſqu'ils y ſont accoutumés, comme il ne s'agit que de travaux légers, au moins pour la plûpart, ils n'en ſont pas plus fatigués à la fin de la journée.

CHAPITRE IX.

De la culture du Cacao.

Cacaoyer.

LA culture du cacao ſe pratique très avantageuſement auſſi dans les terres-baſſes : le cacaoyer y réuſſit ſingulierement, pourvû qu'elles ſoient bien deſſéchées, & que les canaux & les foſſés ſoient bien entretenus : condition rigoureuſement indiſpenſable pour le ſuccès dans toute eſpèce de culture, mais principalement dans celle-ci, ſi l'on veut en attendre la perfection. (i)

(i) On ne ſçauroit trop le redire, & recommander cet objet, à l'attention de ceux qui cultivent les terres-baſſes : outre la perfection des deſſéchements, il faut entretenir les canaux & foſſés dans un bon état non-ſeulement, mais encore dans une

A Surinam, on plante ordinairement les cacaoyers à 12 pieds de diſtance, ſur tous les ſens ; ce qui fait environ 11 pieds 7 pouces de notre meſure. On en a planté anciennement à de plus grandes diſtances, & enſuite à de beaucoup moindres ; mais il ſuffit de faire mention ici de celle qu'on y a le plus généralement ſuivie ; & il convient de dire de ſuite tout ce qui peut concerner l'eſpacement de ces arbres, pour les plantations régulieres.

Eſpacement des plantations de cet arbre à Surinam.

Le cacaoyer ne fleurit point par l'extrémité de ſes branches, & de leurs ramifications, comme font les autres plantes en général : il pouſſe le long du corps de ſa tige, & des plus groſſes branches, de fort petits boutons, qui fleuriſſent dès qu'ils ſont hors de l'écorce, & d'où naiſſent les fruits.

En n'examinant ici dans cet arbre que la maniere de produire qui lui eſt particuliere, on eſt autoriſé à croire qu'il peut être planté à de moindres diſtances qu'on vient de l'énoncer : non-ſeulement les arbres peuvent ſe toucher, ſans ſe nuire, par l'extrémité de leurs branches ; mais ces branches peuvent encore ſe croiſer les unes les autres, s'entrelaſſer juſqu'à un certain point, ſans qu'il en arrive préjudice à la fructification.

Sur les convenances de cet eſpacement.

On a obſervé d'ailleurs, & comparé pendant nombre d'années conſécutives, les produits des cacaoyers plantés à de grandes diſtances, & de ceux qui étoient beaucoup moins eſpacés. Il en eſt

---

grande propreté : étant négligés, l'herbe qui y croit, nuit à l'écoulement des eaux à un tel point, qu'il peut arriver en pareil cas qu'ils ne feront plus que ſi imparfaitement leur office, que des deſſéchements complets & avantageux par leur extenſion, ne produiroient qu'un effet abſolument inſuffiſant pour la conſervation des plantations.

réſulté que la différence entre ces produits, n'étoit pas ſenſible : elle s'eſt trouvé alternativement en faveur des grands & des moindres eſpacements : enſorte que l'on n'a pû déterminer encore juſqu'ici, d'après la meſure des produits, ſi un eſpacement de 10 ou 12 pieds, devoit être préféré à un de 8 ou 9. On a même remarqué que des arbres iſolés n'etoient pas annuellement plus productifs que d'autres, aſſez rapprochés les uns des autres.

On obſerve encore d'ailleurs, que le cacaoyer ſe complait à avoir ſon pied très ombragé, & à jouir d'un air frais, qui eſt utile auſſi peut-être, à ſa maniere de fructifier.

Puiſqu'un moindre eſpacement ne ſauroit nuire au cacaoyer, comme l'expérience le démontre, il réſultera pluſieurs avantages d'en adopter l'uſage : d'abord, celui de la jouiſſance d'un plus grand nombre d'arbres, par conſéquent de plus de revenus d'un eſpace donné ; enſuite, moins d'entretien, moins de ſarclage ; & ceci eſt un objet précieux. L'on ſait d'ailleurs qu'un ſol bien ombragé, bien couvert, conſerve plus long-temps ſes ſels, & eſt moins ſujet à être détérioré par l'action de l'air & du ſoleil.

On peut ajouter à tout cela que les arbres s'éleveront davantage : la vue pourra s'étendre par deſſous ; ce qui facilitera l'inſpection des piéces, & particulierement des travaux dont on y ſera occupé.

Sans entrer dans de plus grands détails à ce ſujet, on penſe qu'il n'y a aucun inconvénient à faire les plantations de cacaoyers de la même maniere qu'il a été déterminé ci-devant pour les cafeyers.

Si quelqu'un prétendoit qu'ils ſeroient ainſi eſpacés un peu trop près, il faut lui obſerver qu'on ne peut dans le fond conſidérer

qu'un rang, celui du milieu de la planche qui ſoit réellement planté à 8 pieds & demi. Comme il n'y a que trois rangs d'arbres par planche, ceux qui ſont vers chaque bord, ont un intervalle de 13 pieds, juſqu'à ceux de la planche voiſine.

Il réſulte de cette diſtribution que les arbres jouiront d'un eſpacement qui équivaudra à peu près à 9 pieds de diſtance des uns aux autres : ce qui eſt très ſuffiſant pour remplir toutes les conditions que peut exiger une plantation de cacaoyers.

Il ſuit de là que tout ce que nous avons dit, tant ſur la préparation & la largeur des planches, que ſur les alignements, les plantations de bananniers & leur culture, à l'article des cafeyers, conviendra parfaitement auſſi pour une plantation de cacaoyers.

Ceux qui voudroient néanmoins les eſpacer davantage, ce qu'on croit inutile & onéreux, pourront aiſément trouver les proportions que devront avoir les planches, & les alignements de bananniers : mais on leur conſeille en ce cas de ne pas s'écarter des principes établis ici, ſurtout de ce qui a été dit au ſujet des petites tranches, & de leur diſtance juſqu'au premier rang d'arbres.

Pepinieres.

Les pépinieres de cacaoyers, ſe font de la même maniere que celles de cafeyers qu'on fait de graines, excepté qu'il faut eſpacer chaque plant de quelques pouces de plus. On peut les planter depuis l'âge de 6 à 9 ou 10 mois; mais il ne faut pas les laiſſer trop grandir dans les pépinieres, à cauſe qu'ils ſeroient plus difficiles à enlever, comme on va le voir ci-après.

Tempérammentde cet arbre.

Le cacaoyer eſt infiniment moins vivace que le cafeyer, il eſt fort délicat; lorſqu'il eſt jeune ſurtout, il eſt très ſenſible à l'impreſſion du ſoleil, de l'air, & des vents, même à celle des corps qui l'environnent. Son bois eſt d'une grande poroſité; ſes jeunes

pouſſes, ſes feuilles ſont facilement endommagées par le vent qui les déchire ; il a toujours une grande partie de ſes branches dont les ſommités ſont mortes : il offre aſſez ſouvent l'apparence d'un arbre qui a été grêlé ou battu de l'orage ; les vents du Nord ſurtout, lui ſont pernicieux, principalement pour les jeunes plants, dont ce vent deſſéche les feuilles, & l'extrémité des branches.

Age convenable des plantations.

Les plantations de ces arbres ſe font de la même maniere abſolument que celles de cafeyers ; mais elles demandent plus d'attention : la moindre atteinte portée aux racines des plants, le moindre ébranlement, la moindre diviſion dans la motte, lorſqu'on les enlève de la pépiniere, les met dans un état de ſouffrance toujours préjudiciable, & capable ſouvent de les faire périr.

Age convenable des plants.

Cet arbre pivote beaucoup & de bonne heure ; ce qui oblige à planter les plants jeunes : l'âge de 7 à 8 mois, eſt le plus convenable.

Pluſieurs planteurs, à Surinam, coupent le bout du pivot du plant, de quelques pouces, avant de le placer dans le trou ; mais nous penſons que cette méthode ne peut être que vicieuſe : cette partie du pivot peut être endommagée, avant qu'elle ait eû le temps de ſe cicatriſer : & d'ailleurs, pourquoi ſupprimer à un arbre une partie d'un membre que la nature a jugé néceſſaire de lui donner ? Il vaut mieux mettre une plus grande attention à faire les plantations, & à avoir des deſſéchements bien faits.

Vû la délicateſſe des plants, & les inconvénients qui peuvent en réſulter, on croit, fondé ſur des obſervations, que cet arbre réuſſiroit infiniment mieux, s'il l'on faiſoit les plantations de graines ; mais pour cela, il faudroit qu'on n'eût plus à craindre aucun affaiſſement dans la couche de terreau.

Cette méthode entraineroit ſans doute à des ſoins plus minutieux : il faut pendant la premiere année, viſiter ſans ceſſe toute la piéce, & replanter les graines qui n'auroient pas levé, & les remplacer aux endroits où les criquets auroient coupé les jeunes arbres. Mais il faut faire attention que dans les plantations de plants, on n'eſt pas diſpenſé d'une grande partie de ce ſoin, qu'on ne peut conſéquemment regarder les autres que comme une augmentation, & qu'on en ſeroit bien dédommagé par des réſultats plus avantageux.

D'ailleurs, dans une piéce toujours entretenue bien ſarclée, & les bananniers bien ſoignés, ces ſoins ſont aiſés à remplir. Mais, il n'eſt point inutile d'obſerver que, ſur toutes les choſes qui demandent des ſoins permanents, ce n'eſt jamais que ceux qui en ſont incapables qui, pour ne pas adopter une méthode, prétextent l'excès d'attention qu'elle exige. Le vrai cultivateur ne met & ne connoît aucune borne à la peine & aux ſoins ; & c'eſt toujours ſans y avoir égard, qu'il péſe les avantages & les inconvénients en toute pratique, & c'eſt ſur leur balance qu'il ſe détermine.

Plantation de graines

Dans la méthode propoſée, il faut mettre pluſieurs graines ou amandes à la fois, à chaque endroit où il doit y avoir un arbre, afin de prévenir l'inconvénient des remplacements trop multipliés, parce qu'on doit s'attendre qu'elles ne germeront pas toutes, & auſſi afin de choiſir le plus beau plant, & arracher les médiocres.

Obſervation générale.

A ce ſujet il faut obſerver que, dans tous les cas il ne faut laiſſer à chaque pied de cacaoyer que deux tiges : l'on peut même ſe contenter d'une ſeule, lorſqu'elle forme une fourche à un ou deux pieds de terre ; &, ſi elle en formoit trois, il faudroit

les laiſſer, mais ne ſouffrir alors abſolument que cette ſeule tige.

On juge, d'après ce qui a été dit, qu'il convient de bien ombrager les plantations de cacaoyers, & de les abriter des vents, ſurtout du Nord qui leur préjudicie à un point étonnant, & que cette attention eſt néceſſaire, non-ſeulement lorſque ces plantations ſont nouvelles, & les arbres faibles, mais encore lorſqu'ils ont acquis toute leur force & toute leur vigueur, c'eſt-à-dire, pendant tout le temps de leur durée.

Obſervations relatives.

Il y a donc pluſieurs choſes à conſidérer ſur cet objet : d'abord, cet abri doit être vers la ſurface de la terre, lorſque les arbres ſont jeunes, & juſqu'à ce qu'ils produiſent ; mais, lorſqu'ils ſe ſont élevés, la circulation de l'air vers la terre eſt néceſſaire, pour empêcher une humidité trop ſurabondante, & pour favoriſer la fructification : cette maniere d'abri doit alors être permanente, & de durée s'il eſt poſſible, autant que le cacoyer.

Après avoir réfléchi ſur toutes les manieres les plus convenables de former ces abris, ainſi que ſur les objets les plus propres à les produire, nous allons préſenter une méthode qui nous paroît remplir le mieux toutes les conditions à déſirer, & qui, par le genre de ſon utilité même, ajoutera encore à l'embelliſſement qu'offre déja une belle piéce de cacaoyers.

Nouvelle méthode pour former des abris aux plantations de cacaoyers.

Cette nouvelle méthode conſiſteroit, lorſqu'on plante une piéce de cacaoyers, à faire planter d'abord, ſoit dans la piéce même, ſoit ſur le bord des chemins dont elle ſeroit environnée, de deux côtés, le long de ceux qui ſont expoſés au Nord & à l'Eſt, un rang de bananniers, éloignés ſeulement de huit pieds les uns des autres, afin que les touffes ſe touchent, & forme une eſpèce de haie, lorſqu'elles auront acquis leur grandeur.

Si on leur laiſſoit les feuilles mortes dont ils ſont toujours abondamment pourvus, elles romproient totalement l'effort des vents ; ſi on les ôte toutes ou en partie, cet effort ne ſeroit encore que bien médiocre derriere un pareil abri, qui non-ſeulement peut produire tout l'effet qu'on doit déſirer, mais qui ſuffira même pendant quatre, cinq ou ſix ans.

Mais, comme il s'agira alors d'en avoir un proportionné à la grandeur des cacaoyers, & auſſi durable qu'eux, voici ce qu'il faudra pratiquer dès en même-temps qu'on plantera les bananniers.

Il faudra faire planter entre chaque touffe, (ce qui fera un eſpacement de 8 en 8 pieds) un arbre fruitier, de ceux qui ſe complaiſent le mieux dans les terres-baſſes, & qui ſont les plus vivaces & les plus touffus, tels que le manguier de l'Inde, & autres de ce genre.

Nous diſons entre chaque touffe ; & voici la raiſon de ce rapprochement qui pourroit paroître extraordinaire d'abord : c'eſt qu'il faut ici forcer la nature à produire l'arrangement qui convient le mieux. Or la gêne qu'éprouveront ces arbres entre les touffes de bananniers, leur fera pouſſer de longues tiges : leur rapprochement y contribuera auſſi, mais ſurtout il les forcera à croiſer leurs branches, à s'entrelacer les uns dans les autres, & à garder toujours cette ſituation.

Une telle rangée d'arbres formera alors une puiſſante haye, mais qui ſera élevée & ſoutenue en l'air, une eſpèce de forte charmille dont l'effet ſera de garantir le haut des cacaoyers, qui eſt leur partie ſenſible, pendant que le vent, ſeulement rompu dans le bas par les tiges, paſſera & circulera dans la piéce par deſſous les cacaoyers, pour les féconder, & accélérer leur fructification.

Mais, ſi une piéce de cacaoyers ſe trouvoit être d'une grandeur ou d'une profondeur tant ſoit peu conſidérable, comme le vent après avoir franchi cette haye, pourroit reprendre une impulſion violente avant d'avoir dépaſſé les cacaoyers; il faut, dans ce cas, faire planter une pareille rangée de bananniers & d'arbres au milieu de la piéce, pour la diviſer en deux : il n'en coutera pour cela qu'un rang de cacaoyers, qu'on aura de moins.

Mais la même raiſon oblige à avoir de plus l'augmentation de précaution qu'on va indiquer; & cela dans tous les cas, que la piéce ſoit grande ou non : il faut dans toute ſon étendue ne pas négliger de faire planter des rangs de ces mêmes arbres fruitiers, de la maniere ſuivante.

D'abord, il faut n'avoir aucun égard à la poſition des côtés de la piéce, par rapport au Nord & à l'Eſt, mais diriger ſeulement ces rangs du Nord-eſt au Sud-Oueſt à peu près, ſans égard non plus à ce qu'ils traverſent les planches ou non, & dans quel ſens.

Ainſi, en commençant par l'extrémité de la piéce, ſuppoſons celle de la droite, on plantera un rang de ces arbres fruitiers éſpacés de quatre en quatre cacaoyers, & à leur place, dans le cas où leur direction ſeroit la même que celle des planches; car ſi elle les coupe, comme il arrivera le plus ſouvent, il ne faut alors les eſpacer que de trois en trois cacaoyers pris ſur leur alignement oblique.

Ce rang étant ainſi planté juſqu'au tiers de la longueur qu'il peut avoir, on l'interrompera là; & de ce point, allant à angle droit vers le Sud-Eſt, juſqu'au huitieme rang de cacaoyers, on recommencera le rang d'arbres fruitiers, mais de quelques pieds

de cacaoyers plus en arriere ; & on le pourſuivra encore un tiers de ſa longueur totale, c'eſt-à-dire juſqu'aux deux tiers de la ligne de direction qui ſuit en hachûres cette plantation ; (k) & l'arrêtant de nouveau à ce point, on ira de même juſqu'au huitieme rang de cacaoyers, pour la recommencer comme on vient de le dire, & la finir entierement.

Ces trois bouts de rangées d'arbres, ou plutôt cette rangée briſée & iuterrompue étant finie, on en fera une pareille au 15e. rang de cacaoyers plus loin ; & ainſi dans toute l'étendue de la piéce.

Cette méthode beaucoup plus minutieuſe à décrire, qu'à pratiquer, paroit parfaitement convenir pour abrier les cacaoyers autant qu'ils peuvent l'être, & rompre les vents, les diviſer, & en diminuer l'effer ſur le haut des cacaoyers.

Quoique le cacaoyer demande à être autant ombragé qu'on vient de le voir, il ne faut toutefois pas négliger d'élaguer les bananniers dans ces plantations : il faut ſeulement obſerver de ne commencer cette opération que plus tard, lorſqu'on voit qu'ils gênent les arbres ; & il ne faut les détruire tout à fait que la cinquiéme année, lorſque

---

(k) On rompt ainſi ces alignements, ces rangs d'arbres, on les diſpoſe ainſi en hachûres, afin que les vents ne trouvent point d'enfilades ſur aucune direction ; ſans cette précaution on n'éviteroit qu'une partie de leur effet nuiſible.

Quant à la diſtance de huit pieds, qu'on a fixée pour les rangs d'arbres qui doivent envelopper la piéce, cet eſpacement ſera ſuffiſant pour ceux, dont on fait mention ; ſi on vouloit ſe ſervir d'autres eſpèces pour faire ces plantations, on les eſpaceroit plus ou moins ſelon que leur nature paroîtroit l'exiger ; mais toujours en ſuivant les principes ci-deſſus.

les arbres leur ſerviront d'abri; & qu'il couvriront eux-mêmes le ſol.

Il faut agir de même pour les bordures de bananniers dont on a enveloppé la piéce : il faut en diminuer peu à peu l'épaiſſeur, à meſure que les arbres commencent à produire, & enfin l'ôter totalement.

Entretien du cacaoyer.

L'entretien du cacaoyer différe peu de celui qu'exige le cafeyer, dont on a parlé fort au long : il eſt ſujet à pouſſer force gourmands, & à avoir plus de mouſſe & plus de guis, leſquels nuiſent plus à ces arbres qu'aux cafeyers, parce qu'ils corrompent, la mouſſe ſurtout, l'eau pluviale dont elle s'imbibe comme une éponge, & qui coulant enſuite le long des branches, & de la tige, corrode les fleurs, & même les fruits qui viennent de naître, s'il s'en trouve.

Il faut les ôter l'un & l'autre avec un très grand ſoin; mais en obſervant bien ſur cela de ne faire cette opération que lorſqu'il n'y a point de fleurs aux arbres; ce qui demande de l'attention, parce qu'il y en a plus ou moins, pour ainſi dire preſque toute l'année; quoique cet arbre ait deux récoltes déterminées par an; l'une depuis Fevrier juſqu'en Juin, l'autre vers Octobre & Novembre.

Epoque de ſon rapport.

Le cacaoyer n'acquiert ſa grande vigueur, & n'eſt en grand rapport qu'à la 9e. ou 10e. année : planté dans de bonnes terres-baſſes, parfaitement deſſéchées, il dure environ 40 ans. Après cet âge, il ne fait guere que péricliter; & il ne tarderoit pas à périr, ſi l'on ne prenoit le ſoin de lui redonner une nouvelle vie, par une opération ſemblable à celle qu'on a indiqué pour le cafeyer : mais on ne doit pas attendre pour les cacaoyers qu'une piéce entiere délinque ou périclite.

Sa durée.

A mesure que les individus vieillissent, & ne sont plus que d'un faible rapport, on doit les couper à 6 pouces de terre, & prendre, pour former deux nouvelles tiges, les deux plus beaux jets de ceux qui auront pris naissance dans la terre même, & non de ceux qui auront pouſſé hors de terre, du tronc: il est essentiel que ces arbres soient coupés en bec de flûte, & avec les précaution indiquées pour les cafeyers. Méthode pour prolonger la plantation.

La meilleur saison pour cette opération est aussi le mois de Novembre, & après celle-là, le mois de Fevrier, Saison de la pratiquer.

Le cacaoyer ainsi renouvellé dure encore 15 ou 20 ans au moins; & l'on ne sait même pas encore jusqu'à quel âge, avec des soins bien entendus, & des desséchements toujours parfaits, on pourroit pousser la durée de cet arbre, qui excéderoit peut être celle de deux ou trois âges d'hommes.

Il lui arrive quelquefois un accident, comme à beaucoup d'autres arbres : une mouche dépose ses œufs dans l'écorce : le ver qui en est le fruit, la pénétre, & se tient assez souvent entre l'écorce & le bois, ce qui, sans faire périr l'arbre, lui nuit cependant beaucoup : mais quelquefois, il le perce jusqu'à la moélle ; & alors l'arbre périt promptement.

Lorsque des arbres périssent, par quelques accidents que ce soit, il faut les replanter à mesure, soit avec des plants, soit de graines.

On a dit & remarqué, en parlant de la culture du cafeyer, combien elle est intéressante pour le cultivateur, & à quel point elle est avantageuse. Celle du cacaoyer ne l'est gueres moins: le site de ses plantations, le tableau qu'elles offrent n'est pas si riant,

mais il eſt plus noble, plus majeſtueux, & a un genre particulier de beauté. Ses plantations ont plus l'air de forêts, mais de forêts d'une grande richeſſe, & qui paroiſſent faites pour être admirées.

Cette culture a un avantage conſidérable ſnr les deux premieres; mais elle eſt moins lucrative : elle eſt infiniment moins pénible pour les eſclaves, moins couteuſe & moins embarraſſante pour le maître; & l'exploitation de ſes produits ſe fait avec une facilité & une ſimplicité qui pourroient lui faire donner la préférence ſur les autres.

Récolte du cacao. Pour le récolter, il n'y a autre choſe à faire, que de détacher le fruit de l'arbre, au moyen d'une ſerpette emmanchée dans un long bâton, le faire tomber à terre & le mettre en tas. D'autres eſclaves enlévent ces fruits, & ſur le lieu même, dans la piéce, en caſſant la caboſſe, ſéparent la pulpe des amandes, qu'ils mettent en tas, pour être portées le ſoir à la manufacture. Là on ne fait que les jeter dans un back, pour les faire cuver ou

Préparation. fermenter pendant quelques jours; après quoi, il n'y a qu'à les faire ſécher pour prendre le cacao marchand; & tout cela eſt l'affaire de 15 ou 18 jours environ.

On obſervera au ſujet de cette préparation que, quoique nous ayons fait mention plus haut, en parlant de la manufacture à café, des backs en briques qui pourroient ſervir à cette manufacture, nous penſons qu'il ſeroit mieux de faire cuver le cacao

Backs de bois. dans des eſpèces de backs de bois.

Il n'y auroit pour cela qu'à faire plancheyer une partie du rez de chauſſée de la manufacture, & avec des eſpèces de tirants plats, où

des piéces de bois en forme de madriers épais, faire des cadres de la grandeur qu'on voudroit : on en poſeroit plus ou moins les uns ſur les autres, pour former momentanément des backs de la profondeur requiſe, & la quantité dont on en auroit beſoin : ils ſeroient aſſemblés avec des cléfs, pour pouvoir les démonter après la récolte.

De la fermentation du cacao.

Cette fermentation n'a d'autre utilité, & on n'y a d'autre but, que de détruire l'acidité des parties qui enveloppent la fêve ou amande, & la diſpoſer à ſe débarraſſer de ſa partie aqueuſe, excepté de ſon huile qui dans cette opération paroît ſe débarraſſer auſſi de ſes parties les plus groſſieres. Mais ſi cette fermentation dure trop long-temps, le cacao s'échauffe trop, & perd de ſa qualité; c'eſt pourquoi on eſt obligé de le remuer tous les jours.

Un back en brique, ou creuſé dans la terre, ne peut que ralentir cette fermentation & en prolonger la durée : au lieu que, dans ces backs de bois, le cacao ſe trouve cuvé très promptement; ce qui ne peut qu'être auſſi avantageux, que les moyens ſont peu couteux : en ſe ſervant de ces backs de bois, il faut remuer le cacao ſoir & matin.

Uſage de Surinam.

A Surinam, on ne fait que le mettre en des tas conſidérables; & au lieu d'y remuer le cacao, on change le tas de place tous les jours : cette méthode tient encore plus au vice qu'on voudroit éviter.

Des Eſpagnols.

Enfin, les Eſpagnols dont le cacao a tant de réputation, le font fermenter dans des cuves de bois.

Après ſa préparation, le cacao eſt ſujet à ſe gâter, s'il n'eſt

transporté dans peu de temps hors du climat de la Guiane; ce qui y contribue, outre l'humidité, c'eſt que, lors de la cuvation l'odeur vineuſe attire une multitude de mouches qui y dépoſent leurs œufs, leſquels joints à ceux que contient toujours abondamment l'athmoſphére, produiſent une grande quantité de vers qui le piquent, après qu'il leur a ſervi de matrice.

On prétend avoir réuſſi à prévenir cet accident en partie, en y mêlant lors de la cuvation, de la cendre, ou de l'eau de chaux qui, par leurs parties alkalines empêchent en grande partie que l'incubation ait lieu: c'eſt ce qu'on pratique depuis un temps fort ancien aux Colonies Hollandoiſes.

Un homme zélé pour le bien public, vient de publier ici une feuille, pour expoſer les avantages de cette méthode, en indiquer les procédés & inviter les habitants à la pratiquer.

Cacaoyer de Cayenne.

Le cacaoyer qu'on cultive à Cayenne, vient de ces forêts de cacaoyers naturels qui ſont au-deſſus du Camopi, riviere qui verſe ſes eaux dans le haut de l'Oyapoc.

On croit en diſtinguer deux ou trois eſpèces: ſoit qu'une longue culture du premier qui a été tranſplanté dans la Colonie, ait un peu changé la forme de ſon fruit, ſoit quelqu'autre cauſe, il eſt vrai qu'on remarque que celui apporté plus récemment du Camopi, produit des caboſſes plus grandes, plus belles, & dont les rainures ſont plus profondes, ou les côtes plus ſaillantes, plus reſſemblantes à de petits melons: on doit lui donner la préférence, pour faire de nouvelles plantations.

De Surinam.

C'eſt de Caraque qu'eſt venn le cacaoyer cultivé à Surinam. Il eſt à remarquer qu'il offre la même variété d'eſpèce; & que celui qu'on eſtime le plus dans cette Colonie voiſine, & pour la beauté

des arbres, & pour le produit, eſt auſſi cette eſpèce dont les caboſſes ſont un peu plus fortement rehauſſées en côtes de melons: elles ſont toujours au nombre de dix.

Leur cacaoyer paroît être le même que le nôtre : c'eſt à une culture plus ſoignée, qu'on peut attribuer la beauté des arbres de leurs plantations, & de leurs fruits, qui ſont parfaitement ſemblables dans les proportions de leur forme ovoïde.

Expoſition du fruit.

Les amandes ſont contenues dans la caboſſe, en forme de grappe, par la pulpe ou chair mucilagineuſe qui les enveloppe. Cette pulpe eſt pleine d'une liqueur douce avec ſeulement une légere acidité : exprimée & paſſée par un linge, c'eſt une boiſſon très agréable & rafraichiſſante.

Elle entre en peu de temps en fermentation, devient par dégrés de plus en plus acide, & finit au bout de quelques ſemaines par être un vinaigre.

Beaucoup de perſonnes la trouve trop douce au moment où elle vient d'être exprimée, & préférent la boire le lendemain : les négres l'aiment mieux au bout de quelques jours, lorſqu'elle eſt plus forte & plus vineuſe.

Liqueur.

On peut en tirer une liqueur forte par la diſtillation ; mais, au moment qu'elle eſt extraite, ſi l'on veut, il eſt poſſible d'en faire une gelée très ſaine, & on ne ſauroit plus agréable.

Gelée.

Quantité de caboſſes à la liv. de cacao.

On compte qu'il faut au moins 12 caboſſes, pour faire une livre de cacao, & 15 au plus, dont le terme moyen eſt 13 & demi.

Une caboſſe, quelque petite qu'elle ſoit, contient rarement moins de 40 amandes ; les plus ordinaires en contiennent 48 à 50, les plus grandes 55 environ, mais très rarement au-delà.

Il n'y a point à Surinam d'habitation où l'on cultive uniquement

du cacao : en ſorte que cette culture étant confondue avec d'autres, on n'a pû s'aſſurer combien chaque négre travaillant peut entretenir d'acres de cacaoyers ; mais on penſe que ce n'eſt pas trop préſumer, que de compter qu'après que les plantations ſont en rapport, il peut en cultiver & exploiter une quantité double de celle qu'il peut faire dans la culture du cafeyer, c'eſt-à-dire, 5 acres, qui font 2 carrés un quart de Cayenne.

Propoſition du nombre de négres à la culture du cacaoyer.

A Surinam, les rélevés faits ſucceſſivement pendant pluſieurs années, ont donné pour réſultats que les cacaoyers, dans leur vigueur à 9 ou 10 ans, peuvent donner de 4 à 8 livres de cacao par chaque arbre, par an : mais dans le produit général d'une habitation où l'on a des cacaoyers de divers âges, ils rendent à raiſon de 3 liv. par pied, & ſouvent au-deſſus. Les arbres commencent à rapporter à l'âge de 4 ans ; mais fort peu de choſe.

Rapport des cacaoyers par an.

Leur acre ne contient que 275 cacaoyers, plantés à 12 pieds, qui à raiſon de 3 liv. font un produit de 825 liv. de cacao par an. S'ils étoient plantés ſelon la méthode ci-deſſus, en déduiſant ceux qui ſeroient remplacés par les arbres fruitiers, l'acre en contiendroit 450 pieds, dont le produit ſeroit de 1350 liv. de cacao ; c'eſt-à-dire plus d'un tiers en ſus.

En comptant toujours le produit à 3 liv. par pied, le carré de Cayenne contiendroit 625 cacaoyers plantés à 12 pieds, leſquels rapporteroient 1875 liv. de cacao ; au lieu que, ſelon la méthode indiquée ici, le carré contiendroit 1000 arbres, & donneroit par conſéquent trois milliers de cacao.

Mais, comme on l'a déja dit, ceux qui planteront des cacaoyers

dans de bonnes pinotieres, où les deſſéchements ſeront faits dans la perfection où ils doivent être, pourront eſpérer un revenu bien plus conſidérable, lorſque leurs plantations auront atteint environ dix ans.

La culture du cacao conviendroit parfaitement à Cayenne : le peu de travail qu'elle exige, lorſque les plantations ont acquis leur vigueur ; l'excédent de quantité qu'on peut entretenir, en comparaiſon des autres, avec un nombre de bras donné ; tout cela fait qu'elle eſt plus analogue à la ſituation actuelle de cette Colonie, à ſes forces, & à la faibleſſe de ſes reſſources. Convenance de cette culture à Cayenne.

Malheureuſement, cette denrée eſt toujours à un prix très bas ; elle n'eſt même pas recherchée ; & quoique le cacao de Cayenne ſoit d'une qualité ſupérieure à celui des Antilles & autres Iſles, on ne peut dans la ſituation actuelle, en tirer aucun avantage, par le défaut de concurrence dans le commerce.

L'on peut ajouter à cela le préjugé de la nation contre le cacao de nos Colonies en général.

Le chocolat eſt regardé & mis au nombre des grands reſtaurans, par les Médecins les plus célébres : la partie huileuſe du cacao eſt la ſeule qui lui donne cette qualité bénigne.

On prétend qu'on ne peut faire de l'excellent chocolat, ſans mêler du cacao de Caraque avec celui de nos Colonies, parce que, dit-on, celui ci contient une grande abondance de parties huileuſes : n'eſt-ce pas ſe plaindre de ſon trop de richeſſe ?

Le cacao de Caraque n'eſt pas produit par une eſpèce d'arbre différente de celle qu'on cultive dans nos Colonies ; c'eſt abſolument le même ; mais, dans cette contrée Eſpagnole, la nature du ſol lui fait produire du cacao maigre peut-être, contenant beau- Cacao de Caraque.

coup moins de parties huileuſes, enfin beaucoup moins riche; ou un plus grand dégré de fermentation occaſionne l'évaporation d'une plus grande quantité de parties huileuſes, & le rend tel. Ils le préparent du reſte de la même maniere que nous; mais ils le conditionnent moins bien; & ſouvent, pour le tranſporter en Europe, une partie eſt ſeulement jetée en grenier dans les Navires: auſſi a t-il un très mauvais coup d'œil; & nos Marchands avouent même que ce n'eſt qu'à cela, qu'ils peuvent le diſtinguer de celui de nos Colonies.

Il faut encore obſerver que le cacao de Caraque eſt bien plus long-temps à parvenir en Europe; ce qui lui fait perdre encore beaucoup.

Enfin, à bien conſidérer cet objet, on voit que le cacao Eſpagnol ne ſert qu'à dégraiſſer le nôtre, lorſqu'on en mêle pour fabriquer du chocolat.

Il ſera moins agréable, dira t-on : cela peut être; mais, à coup ſûr, il ſera plus nourriſſant & bien meilleur pour la ſanté. On ne mêle déja que trop de choſes dans la compoſition du chocolat, où il ne devroit entrer abſolument que du cacao & du ſucre.

Il faut conſidérer encore que ce préjugé n'a été produit que par notre luxe; il y tient uniquement, à cet eſprit de rafinement créateur de toutes nos ſuperfluités.

Obſervation politique ſur le préjugé qui préfere le cacao de caraque au nôtre.

Que réſulte t-il de là ? Que nous qui aurions du cacao à vendre à l'Eſpagne, nous en achetons d'elle; que notre propre commerce vend lui-même une partie de notre cacao pour du cacao de Caraque, & gagne ainſi ſur le public, en tirant parti de ſon erreur; que l'Eſpagne même en achette beaucoup, ſurtout en temps de

guerre, & le revend pour production de ſes Colonies; & qu'enfin, pour un préjugé abſurde, le cultivateur des nôtres eſt le ſeul lézé en cela : ce qui jette le découragement dans ſon ame, & eſt très facheux, ſurtout pour Cayenne, dont le cacao, comme on l'a dit, eſt d'une qualité ſupérieure.

Le cacao procure une nourriture trop ſalutaire & trop précieuſe, pour ne pas déſirer qu'il devienne d'un uſage plus général dans le Royaume, & chez les autres Nations; mais il faut faire ici une obſervation de la plus grande importance, ſur laquelle nous ſollicitons toute l'attention du lecteur : c'eſt que la préparation du cacao ſe fait ici très imparfaitement dans tous ſes points : il faut le laiſſer mûrir davantage, & ne le cueillir que lorſque la caboſſe, après avoir jauni, aura pris en tout ou en partie, une couleur d'un jaune rougeâtre : il faut faire fermenter les amandes, dans des backs ou cuviers de bois, avec de la cendre ou de l'eau de chaux; il faut pouſſer cette fermentation à un plus grand dégré; & enfin le faire ſécher très parfaitement. Le cacao qui n'a pas aſſez fermenté & qu'on appelle cuvé rouge, a un plus beau coup d'œil, & eſt plus peſant que le cuvé brun, & le commerce le préfere : cependant il eſt certain, qu'il produit un chocolat âcre, ce qui n'arrive pas en employant du cuvé brun approchant de la couleur de maron : c'eſt donc à ce point qu'il faut pouſſer la fermentation.

Attention ſur la préparation.

Le cacao de Cayenne ainſi préparé, acquerra une réputation plus avantageuſe, peut-être égale à celle du cacao de Caraque. Ce n'eſt auſſi qu'autant qu'on ſeroit déterminé à perfectionner ſa préparation, que nous en conſeillons la culture, comme très avantageuſe.

CHAPITRE X.

De la culture du Coton.

Cotonnier.

LA culture du cotonnier étant une des plus connues, on n'en parlera ici que ſuccinctement, en examinant celles des terres-baſſes de la Colonie qui lui conviennent le mieux.

Les terres de paletuviers lui ſont les plus propres.

Les terres-baſſes dites de paletuviers paroiſſent les plus propres à le faire proſpérer & fructifier dans les premiers temps, lorſqu'elles ſont nouvellement défrichées : de plus, déja même avant le deſſéchement, elles ont l'avantage particulier de préſenter une ſurface parfaitement unie & nivelée, ſans aucun creux ni égalité; ce qui épargne beaucoup de travail, & facilite infiniment les écoulements dès les premiers temps des deſſéchements.

La quantité de ſel marin dont elles ſont imprégnées, ſurtout au bord de la mer, paroît favoriſer ſingulierement la végétation dans le cotonnier, & le pouſſer ſurtout à la fructification : auſſi voit-on que, plus ces terres ſont nouvelles, plus elles ſont récemment miſes en valeur, & plus elles ſont productives pour cette eſpèce de culture.

L'air ſalin de la mer, lorſqu'on cultive cette plante à portée d'en reſſentir les impreſſions, produit encore ſur elle un effet très ſalutaire, & facile à appercevoir.

Ces ſortes de terres tiennent & participent abſolument aux plus ou moins bonnes qualités qui conſtituent la nature de la vaſe. Toutes celles appellées aujourd'hui pinautieres, qui leur ſont ſi ſupérieures & pour la richeſſe & pour la durée, & qui ſont elles-mêmes

ſi différentes entr'elles, & ſi variées, quoiqu'on n'en diſtingue expreſſivement que de 3 ou 4 eſpèces ou qualités, n'ont été intérieurement que des terres-baſſes de paletuviers, qui n'ont pû acquérir, dès ce principe ou commencement, qu'un dégré de fertilité ou de richeſſe proportionnée à la nature de cette vaſe.

De la quantité immenſe de ces terres-baſſes de paletuviers, qui bordent les côtes de la Guiane Françaiſe, il n'y a que celles qui ſont à notre proximité, dont nous puiſſions tirer parti; & de celles-ci, la plus grande quantité ne peuvent être cultivées qu'après une augmentation conſidérable de population : telles ſont celles de toute la côte entre Mahury & Aprouague, & de là à Oyapoc.

Depuis la riviere de Cayenne, juſqu'à celle de Kourou, dans une étendue de huit lieues & demie, il y a une bande de ces terres-baſſes, qui n'ont commencé à être formées par les alluvions que depuis environ 25 ans; & cette bande paroît continuer à s'agrandir. Terres des Anſes.

Avant l'époque actuelle, une ſuite d'habitations dans toute cette étendue, avoient leur établiſſement tout au bord de la mer, laquelle a mis depuis ces terres-baſſes entr'eux & elle.

Le ſol de ces établiſſements conſidéré comme une terre haute, & cultivé comme tel, n'eſt dans la plus grande partie de cette étendue, qu'une eſpèce de Dunes, qui ont ſervi pendant long-temps de borne à l'Océan.

Les terres-baſſes qui terminent maintenant la vue à ces établiſſements, & qui ſont devenues pour eux d'une incommodité inſoutenable pour quiconque ne s'y eſt pas patiemment habitué, ſeroient très propres à la culture du cotonnier.

Bien plus ſur toutes les côtes de la Guiane, de l'Amazone à l'Orenoque, on ne peut citer aucune partie dont la ſituation ſoit Avantage de cultiver ces terres-baſſes.

plus avantageuſe ; mais ſurtout, il n'y en a aucune dont l'exploitation ſoit auſſi facile, à cauſe des établiſſements anciens qui les touchent : il eſt étonnant que les Habitans de ces quartiers n'y aient encore exécuté aucun deſſéchement, aucun défriché, ni entrepris aucune culture.

La grande facilité qu'ils auroient de faire ces travaux ſans ſe gêner, ſans ſe déranger de chez eux ; l'avantage que leur donne déja pour cela une eſpèce de canal qu'ils ſont dans l'obligation d'entretenir à travers ces terres-baſſes, pour avoir une communication avec la mer, qu'ils n'auroient qu'à agrandir pour avoir une augmentation de terres propres à former une digue pour un côté du deſſéchement ; & qui vers la mer leur ſerviroit pour placer avec avantage leur coffre d'écoulement ; la commodité qu'ils auroient d'entretenir la culture de leurs terres hautes, juſqu'à ce que leurs terres-baſſes fuſſent en produit, & de les conſerver même toujours en partie s'ils le déſiroient, pendant que le temps & le repos bonifiroient le reſte, pour ſervir plus utilement à des plantations de vivres ; tous ces avantages auroient dû inviter fortement les propriétaires de ces établiſſements à ce travail, preſqu'auſſi utile à leur ſanté qu'à leurs intérêts. Tant de facilités & d'avantages ne peuvent être regardés que comme un concours heureux qu'on ne rencontre peut-être nulle part.

Pinautieres propres auſſi au coton.

Les pinautieres propres à toutes les cultures, ne le ſont pas moins à celle du cotonnier : l'abondance de leurs ſels fécondants remplace amplement, & peut-être trop dans les premiers temps pour la végétation, l'abſence du ſel marin dont elles ne ſont plus imprégnées.

Il faut obſerver cependant, qu'à moins que les abattis n'ayent été faits long-temps à l'avance, la ſurface des pinotieres eſt trop inégale, trop pleine de creux, & hériſſée de troncs d'arbres, pour que la culture du cotonnier y ſoit alors praticables.

Cet inconvénient n'empêcheroit pas les arbres d'y parvenir à une grande beauté ; mais les écoulements s'y faiſant trop lentement, pour ne pas nuire à cette plante fragile, elle pouſſeroit beaucoup de bois, produiroit même des fruits abondamment, mais qui n'atteindroient leur point de maturité que trop tard, pour ne pas être atteints eux-mêmes par la ſaiſon des pluyes, laquelle comme l'on ſait, rend inutiles les productions du cotonnier.

Uſage de Surinam.

C'eſt néantmoins dans des pinotieres de médiocre qualité, que l'on cultive le cotonnier à Surinam ; mais il faut remarquer que ce n'eſt qu'après qu'elles ont rapporté des vivres pendant quelques années ; ce qui produit l'effet à certains égards, des abattis exécutés à l'avance : on fait tout le contraire à Démérary.

De Démérary.

Dans cette derniere Colonie, on ne cultive le cotonnier que dans les terres-baſſes de paletuviers, & à meſure qu'on les défriche ; & ce n'eſt qu'au bord de la mer que cette branche de denrée eſt cultivée dans une grande étendue le long de la côte : auſſi, la qualité du ſol, l'avantage de la plus heureuſe poſition, concourent à leur faire rendre des produits infiniment ſatisfaiſants.

On ne ſauroit dire les procédés de détail qu'ils employent pour cette culture ; & ce n'eſt pas principalement de là que peuvent dépendre de plus ou moins abondantes récoltes : cependant on expoſera ici ſuccintement ce qu'on ſuit preſque généralement à Surinam, parce qu'on y trouvera des pratiques utiles.

Procédés de la culture à Surinam,

Ordinairement, ils ne laiſſent croître qu'une ſeule tige, tout au plus deux par chaque pied de cotonnier : auſſi-tôt aprés la récolte de l'Été, ils les étêtent tous légerement : mais lorſqu'ils voyent qu'une piéce délinque, ils eſſayent de les couper à un pied de terre, pour le revivifier ; & dès que les produits ne répondent pas à leur eſpérance, ils les coupent au pied, dans le mois de Novembre.

Lorſque la végétation a produit des pouſſes, on remarque alors pluſieurs jets ſortis de la partie ſupérieure de la ſouche, & d'autres de la partie inférieure qui eſt en terre ; & c'eſt de ces derniers ſortis de la terre, qu'on prend pour former de nouvelles tiges, extirpant au contraire tous les autres comme ſuperflus.

Lorſqu'une piece périclite de rechef, après toutes ces reſſources, on laboure la terre, & on la replante de nouveau.

Selon l'auteur de ce traité,

Nous penſons que, pour donner au cotonnier, dans les terres-baſſes, une culture parfaitement analogue à ſa nature, à ſa maniere de produire, & aux accidents auxquels il eſt ſujet, il faut commencer par le conſidérer comme une plante d'une durée courte, pendant laquelle il faut tâcher d'en tirer tout le parti poſſible.

D'abord, on ne devroit jamais lui donner moins de deux tiges par pied, & jamais plus de trois : enſuite, il faut les entretenir avec un ſoin particulier, ne leur laiſſer abſolument ni gourmands, ni bois morts, dont les arbres ſont toujours beaucoup chargés, ſi l'on a le moindre relâchement à cet égard ; à quoi on ne fait que peu ou point d'attention dans cette Colonie : il faut ne pas mettre moins de ſoins à entretenir les piéces bien farclées.

On croit qu'il convient de ne les étêter que légerement ; & cette

opération doit être faite dans le courant du mois d'Avril, ni plus tôt, ni plus tard, pour éviter les vents de Nord ſur les jeunes pouſſes; & parce qu'elle laiſſera le temps de faire la récolte du mois de Mars, s'il doit y en avoir une, & qu'elle ne peut d'un autre côté que faciliter la floraiſon pour la grande récolte.

Lorſqu'on n'eſt plus ſatisfait des récoltes d'une piéce, on ne doit point balancer à couper tous les cotonniers au pied; mais dans ce cas, ce doit être dès auſſi-tôt que la récolte eſt finie, afin que les jeunes pouſſes deviennent aſſez fortes pour n'être pas endommagées par les vents de Nord, & pour acquérir une vigueur capable de produire une abondante récolte.

Enſuite on choiſira, comme on l'a vû plus haut, parmi ces jets ou nouvelles pouſſes, les trois plus vigoureux de ceux qui ſeront ſortis de terre du bas de la ſouche, pour en faire autant de tiges, qu'on étêtera à un hauteur convenable, à la fin du mois de Fevrier, temps précis.

Si cette opération répare ſuffiſamment les cotonniers, pour ſatisfaire parfaitement les déſirs du propriétaire, elle peut être répétée autant de fois, qu'on la trouvera ainſi fructueuſe: mais, dès qu'une piece ne donne plus des récoltes abondantes, on doit ſans tarder prendre le parti, auſſi-tôt que la récolte eſt finie, de labourer de la méme maniere qu'il a été dit, en traitant de la culture des cannes à ſucre, & de les replanter tout de ſuite en cotonniers de graîne, afin qu'on ne perde point de récolte, & pour éviter les vents du Nord.

Si après avoir été labourée & replantée pluſieurs fois, une piece paroiſſoit trop dénuée de ſels, ſi la végétation y avoit trop peu d'action; il faut alors ſans héſiter, la mettre ſous l'eau, la

ſubmerger auſſi de la même maniere qu'il a été dit ci-devant, afin de la bonifier & de lui redonner une nouvelle fécondité.

A quelles diſtances les planter.

Dans les terres-baſſes bien deſſéchées, en traitant le cotonnier comme on vient de le dire, & le conſidérant comme ne devant avoir qu'une durée très bornée, il convient de le planter à 7 pieds & demi de diſtance, en tous ſens ſur des alignements faits quarrément, ſans égard pour les petites tranches; c'eſt-à-dire, qu'on ne les mettra à cet endroit qu'au même eſpacement, d'après lequel un quarré contiendroit 1600 cotonniers. (1)

A Surinam, ils les plantes de 6 à 7 pieds, meſure du Rhin; & le plus grand de ces eſpacements comparativement au pied de Roi, eſt d'environ 9 pouces moindre que celui qu'on vient d'indiquer.

Produit du cotonnier à Surinam.

Ces cotonniers leur rendent environ un quart de livre par pied, ce qui fait un produit d'environ 200 liv. de coton par acre, & pour notre quarré 444 liv. de cette denrée.

Dans toutes les Colonies, le coton ſe cueille auſſi à la tâche : un eſclave doit en ramaſſer un baril par jour, ce qui fait 10 à 11 liv. de coton marchand : au commencement & à la fin de la récolte, ou lors que le coton ne mûrit pas abondamment, cette

---

(1) Cet eſpacement ſera ſuffiſant, ſi on cultive & entretient le cotonnier comme on vient de le dire. On entend toujours oppoſer ce mot, *les arbres ſe toucheront*; mais ſi dans toutes les cultures on vouloit eſpacer les plantes, de maniere à ce qu'elles ne puiſſent ſe toucher, on feroit de pauvres cultivateurs : nous ne connoiſſons juſqu'ici que le cafeyer qui exige abſolument d'être iſolé, les autres plantes peuvent ou ſe toucher ou ſe croiſer juſqu'à un certaint point, ſans nuire à la fructification; & c'eſt le point qu'il faut tâcher de bien ſaiſir.

tâche doit être moindre ; quelquefois d'un baril pour deux perſonnes. Les cotonniers ſont ſujets à une maladie de la peau ou de l'écorce : c'eſt une eſpèce de galle qui leur préjudicie conſidérablement. Ils ſont ſujets auſſi à être ravagés par les chenilles.

Toutes ces caſualités ſont très facheuſes, ſurtout en conſidérant que cette culture eſt la plus légere de toutes pour les eſclaves, & que le coton eſt, de toutes nos denreés coloniales, la ſeule que le cultivateur puiſſe conſerver long-temps ſans perte ; avantage inappréciable dans bien des occaſions.

Malgré le ravage des chenilles, & tous les inconvénients qui en réſultent, on ne peut s'empêcher de regarder la culture du coton comme très avantageuſe. Les années où l'on a ce fléau à endurer, on fait peu de produit ſans doute : mais, dans celles où l'on en eſt exempt, d'abondantes récoltes font une telle compenſation, qu'en général on fait un revenu ſatisfaiſant.

Ce n'eſt jamais par ces ſortes d'obſtacles, que le cultivateur eſt empêché de réuſſir dans les divers genres de cultute : il a un ennemi plus redoutable, & plus ou moins dominant dans toutes les Colonies : c'eſt cette inconſtance, ce génie flottant, ce caracterre incertain, & cette inquiétnde qui groſſit les obſtacles & les inconvénients, au lieu de leur oppoſer de prompts remédes, & qui jette dans le découragement ſans motifs ſuffiſants.

Celui qui prétend ne devoir jamais être contrarié dans ſes déſirs & ſes eſpérances, ne doit pas entreprendre le métier de cultivateur, qui ſuppoſe une ſituation d'ame tout-à-fait contraire : il aſſujettit à de grandes peines comme il donne de grandes récompenſes.

La culture des Colonies, les grandes cultures ſurtout, demandent une grande activité, beaucoup de courage, une conſtance & une perſévérance inébranlables, enfin une eſpèce d'aptitude & d'opiniatreté active, qui font ſurmonter & vaincre toutes les difficultés.

Les manufactures à coton ne doivent conſiſter qu'en un Bâtiment ſimple, qui puiſſe contenir la quantité de moulins dont on a beſoin & offrir un eſpace convenable pour le triage du coton. Elles doivent avoir un plancher élevé à peu de hauteur, & ſeulement aſſez pour avoir la facilité de placer au deſſous les tiroirs à couliſſes, qui ſont néceſſaires pour ſécher le coton à meſure qu'on le cueille : dans le haut doit être pratiqué un magazin ou eſpèce de grénier, clos bien exactement & de maniere que les rats & les ſouris n'y puiſſent pas pénétrer, pour renfermer le coton en attendant qu'on puiſſe le paſſer au moulin.

Cette opération conſiſte à faire paſſer les caboſſes entre deux petites cilindres de bois dur, d'environ 9 à 10 lignes de diametre, pour dégager les graines qu'elles renferment, qui ne pouvant en être ſaiſie & paſſer entre, tombent à terre pardevant, pendant que le coton paſſe & eſt reçu dans un ſac, ou une caiſſe adaptée par derriere.

Ces cilindres ſont mus au moyen d'une manivelle par deux eſclaves qui les font tourner en ſens contraire l'un de l'autre d'une main, pendant que de l'autre ils pouſſent le coton pour le faire prendre par le mouvement des cilindres : on fait auſſi quelquefois mouvoir ces moulins avec le pied ; alors un ſeul négre ſuffit.

Ceux qui, jaloux d'économiſer le temps & les bras de leurs

eſclaves, voudroient leur procurer plus de repos, pouroient faire conſtruire une machine, qui feroit mouvoir tous à la fois, telle quantité de ces moulins qu'ils croiroient néceſſaires.

Comme une telle machine peut être d'une grande utilité, que l'idée peut en être adoptée, & que le plan peut en être facilement ſaiſi, on croit devoir en donner ici la deſcription.

Il faudroit un bâtiment comme celui qu'on vient d'indiquer, d'une grandeur proportionnée au nombre de moulins qu'on voudroit y placer; ſon plancher ſeroit élevé de 7 pieds & demi: & dans l'un des bouts, il faut y trouver un eſpace aſſez vaſte, pour qu'un cheval y puiſſe parcourir un cercle de 36 pieds de diametre.

Un axe de 18 pouces de diametre, placé verticalement au milieu de ce cercle, ſeroit traverſé au rez de chauſſée, à angle droit par deux bras de 38 pieds de long, formant 4 rayons de 19 pieds : cet axe traverſant le plancher, porteroit à l'étage, une roue dentée ou balancier de 8 pieds de diametre, garni de 67 dents.

Une lanterne garnie de 9 fuſeaux, engraineroit par deſſus le balancier : du côté extérieur du mouvement, l'axe de la lanterne qui eſt diſpoſé de ce côté là, ſeroit rond dans la partie qui porte ſur le chevalet, celle qui doit rouler ſur la crapaudine, mais il dépaſſeroit, il auroit un bout prolongé de 4 pouces & demi, & ce bout prolongé ſeroit d'une forme quarrée.

Ce balancier ſeroit placé de telle maniere, que la hauteur ou la diſtance du plancher à l'axe de la lanterne, ſeroit de deux pieds & demi.

A la ſuite de cette lanterne & juſqu'à l'autre bout de la manufacture, on diſpoſeroit un rang, une ſuite de chevalets, qui ſeroient tous aſſujettis à une même charpente légere, à laquelle ils ſeroient fortement liés ; & cette charpente devroit tenir le moins de place poſſible : ces chevalets diſpoſés comme par couples, laiſſeroient entr'eux alternativement des eſpaces inégaux comme ſuit : après celui qui porte la lanterne, il y en auroit un à la diſtance de 9 pouces & demi, après ce dernier juſqu'à un autre, une diſtance de 5 pieds & demi, enſuite une de 9 pouces & demi, & encore après de 5 pieds & demi, & ainſi de ſuite alternativement juſqu'au bout de la manufacture.

Sur ces chevalets garnis de crapaudines, ſeroient diſpoſés exactement à la même hauteur & en ligne droite, depuis le bout de l'axe de la lanterne, une ſuite d'axes de fer de deux pouces quarrés : chacun de ces axes occupant l'eſpace de 5 pieds & demi entre deux chevalets, auroient auſſi après la partie ronde, qui doit porter ſur la crapaudine, des bouts quarrés de 4 pouces & demi de long qui dépaſſeroient les chevalets : chaque axe ayant une partie quarrée qui dépaſſe le chevalet de la longueur de 4 pouces & demi, ces chevalets laiſſant entr'eux un eſpace de 9 pouces & demi, il ne s'en manquera que d'un demi pouce que tous les axes ne ſe touchent par les bouts.

Des eſpèces de boëtes faites, ſoit en fer, ſoit en fonte, qui ſeroient de la longueur exacte de 4 pouces & demi, ſeroient perçées d'un trou quarré, dans lequel la partie quarrée des axes entreroit juſte : ces boëtes qui doivent être d'une force ſuffiſante, ſeroient au milieu de leur longueur perçées à travers d'un trou

d'un demi pouce de diametre qui ſur un des deux bords ſeroit viſſé en forme d'écrou : ce trou ſeroit garni d'une petite cheville viſſée près de la tête ſeulement, dans une longueur d'un demi pouce, afin de pouvoir la fixer dans cet eſpèce d'écrou ; la tête ſeroit faite en forme de clef pour la facilité de la tourner.

Ces boëtes ſeront gliſſées ſur la partie quarrée des axes de fer pour en ſaiſir deux enſemble ; & comme ces axes laiſſent un intervalle d'un demi pouce entre leurs bouts, on y poſera cette cheville de fer qui traverſe les boëtes par le milieu : cela les fixera pour que le mouvement de la machine ne les faſſe pas gliſſer ou couler plus d'un côté que d'un autre.

Tous les axes étant ainſi garnis de boëtes, ils ſeront tous ſaiſis & ne formeront alors plus qu'un ſeul axe d'un bout de la manufacture à l'autre : le premier étant ſaiſi de la même maniere avec la lanterne, ils tourneront tous enſemble tout comme ſi ce n'étoit qu'un ſeul & même axe.

Les boëtes ayant 4 pouces & demi de longueur, la partie quarrée des axes ayant auſſi cette même meſure, ſi en ôtant la cheville de fer qui les fixoit, on gliſſent ces boëtes entierement ſur l'un des axes, alors l'un pourra tourner librement pendant que l'autre reſtera immobile : on pourra donc par ce dernier moyen, ne faire tourner que le nombre qu'on voudra de ces axes ; on pourra dans un inſtant en arrêter la quantité qu'on déſirera.

Chacun de ces axes ſera garni de quatre roües ou poulies de deux pieds de diametre ; ces poulies auront ſur le dos chacune une double rainure propre à recevoir une corde, & elles ſeront diſtribuées ou placées ſur la longueur de cet axe, de maniere

qu'elles correſpondent aux extrémités des cilindres des moulins à coton, de ceux qu'on appelle vulgairement à double paſſe : on placera deux de ces moulins à côté l'un de l'autre & ſi près qu'on pourra.

Ces moulins à coton ſeront faits tout comme à l'ordinaire, excepté ſeulement que les bouts des cilindres ſeront garnis d'une poulie de 6 pouces de diametre, ayant une rainure ſur le dos, & que ces moulins ſeront portés par quatre fortes roulettes, qui ne les éleveront qu'à deux pouces de terre ou du plancher. Les cilindres doivent être canelés à leur ſurface.

Ces moulins ſeront préſentés en deux rangées de droite & de gauche des axes, en face & devant les poulies correſpondantes; & on paſſera une corde des unes aux autres, en obſervant exactement que dans chaque moulin une des cordes doit être croiſée, afin de faire mouvoir les cilindres en ſens contraires l'un de l'autre.

Pour fixer ces moulins toujours à la même place, deux liſteaux cloués ſur le plancher, pour chaque rang de roulettes, formeront une rainure dans laquelle elles rouleront, ſans pouvoir ſe déranger de la direction convenable.

Afin de pouvoir avancer ou reculer les moulins à volonté, & les fixer de maniere que les cordes ayent toujours le dégré de tenſion convenable, chaque moulin aura pardevant une petite vis de bois qui paſſera dans une piéce fixée ſur le plancher, afin qu'elle faſſe l'office de vis ſans fin. Ces vis devront être à peu prés de la groſſeur de celles dont on ſe ſert pour les preſſes des Relieurs, ou pour les preſſes des établis des Menuiſiers.

Les choſes étant ainſi diſpoſées, un ſeul mouvement, une ſeule roüe fera mouvoir tel nombre de moulins qu'on voudra à la fois.

Par cet arrangement chacun des axes de fer occupe un eſpace de 5 pieds & demi entre les chevalets, l'épaiſſeur de ces chevalets étant de 4 pouces & leur diſtance de l'un à l'autre de 9 pouces & demi, il ſe trouve que chaque axe de fer occupe un eſpace de 6 pieds 11 pouces & demi, près de 7 pieds.

Dans cet eſpace de 7 pieds, il y a de chaque côté de l'axe deux moulins à double paſſe, qui équivalent enſemble à 8 moulins ordinaires.

Au rez de chauſſée, l'eſpace que doit occuper & parcourir le cheval, pouvant être placée en partie au dehors du pignon du bâtiment au moyen d'une large gallerie, le mouvement dans la manufacture peut alors n'occuper qu'une étendne de dix pieds dans le bâtiment : en ajoutant à la lanterne 8 axes à la ſuite les uns des autres, ils occuperont 56 pieds, & toute la machine 66 pieds environ en longueur de bâtiment : ces 8 axes ou cette machine feroit mouvoir à la fois 64 moulins ſimples, ou 32 à double paſſe : on pourroit en ajouter un plus grand nombre ſi l'on vouloit, tout comme on pourroit en retrancher.

On a établi pour baſe des calculs de cette machine, de faire faire 60 tours par minute aux cilindres des moulins, c'eſt-à-dire un tour par ſeconde : on pourroit leur donner un mouvement plus rapide, même leur donner telle viteſſe qu'on voudroit, mais je ne l'ai pas crû utile & je me ſuis arrêté à la viteſſe qui m'a paru la plus convenable.

L'on pourroit préſenter pour l'exécution d'une pareille machine,

une diverſité de plans au choix de ceux qui en auroïent beſoin ; entr'autres deux différents de celui-ci, qui feroient d'une facile exécution ; l'un offriroit l'uſage des engrénages, & l'autre celui des balanciers & des manivelles ; mais je crois celui que j'offre ici le meilleur de tous ; il eſt le plus ſimple, celui dont le mouvement eſt le plus doux, le moins ſujet à des réparations, & celui qui couteroit le moins à exécuter.

Les mulets, ceux de la plus grande eſpèce, valent mieux que les chevaux pour le mouvement de toutes les machines quelconques : ils ont le pas plus égal, ils ſoutiennent mieux la fatigue & ſont plus robuſtes, ils vivent plus long-temps aux Colonies & coûtent moins à nourir.

CHAPITRE XI.

De la culture des Vivres.

Diverſes eſpeces de Vivres.

CETTE partie de la culture Américaine eſt la plus importante de toutes ; ſans celle-ci, les autres ſont impraticables. Elle ſe borne dans les terres-baſſes à celle du banannier, du riz, de tayoves de la petite & de la grande eſpèce, (cette derniere eſt appelée tayers à Surinam,) des ignames, des patates, du camanioc, & même du manioc ordinaire, appelé caſſave amere aux Colonies Hollandaiſe.

Banannier.

Le banannier doit être conſidéré comme faiſant la baſe, la principale partie des vivres : il croît dans les terres-baſſes avec une vigueur ſi prodigieuſe, qu'elle peut lui faire ſurmonter une

partie des obſtacles qu'une culture négligée oppoſeroit à ſon accroiſſement.

Cependant, comme il ne s'agit pas ſeulement d'avoir des bananniers, mais d'en avoir qui dûrent long-temps, & produiſſent beaucoup, il faut en négliger d'autant moins la culture, qu'elle eſt très aiſée en même-temps qu'indiſpenſable.

Elle ne conſiſte qu'à entretenir les piéces bien ſarclées, à faire ôter les feuilles mortes dont la plante cherche à ſe débaraſſer à meſure qu'elle en produit de nouvelles : ces feuilles mortes embaraſſent les touffes, & les tiges auxquelles elles tiennent; elles empêchent la circulation de l'air, & occaſionnent une humidité nuiſible dans les bananniers. A chaque ſarclage, on doit donner les ordres les plus précis pour qu'elles en ſoient proprement nettoyées; mais il faut auſſi chaque fois en couper encore trois ou quatre des vertes les plus baſſes, qui ſont les plus près de ſubir le même ſort.

Lorſqh'une bananerie n'eſt pas aſſez deſſéchée, outre que la plante y périclite peu à peu, elle eſt encore ſujette alors à être attaquée par un ver aſſez gros, qui ſe loge dans l'intérieure de la tige, laquelle ſe conſerve encore aſſez long-temps avec cet accident, mais finit toujours par périr, & ce qui eſt remarquable, par perdre la faculté de produire ſon fruit, ſi le ver la pénêtre avant que la végétation ait déterminé ſon développement; & s'il ſurvient après, le fruit ſera imparfait & ne parviendra pas à une entiere maturité.

Négligence habituelle au ſujet des

On commet généralement, au ſujet des bananneries, une négligence à laquelle on fait d'autant moins d'attention, qu'il ſemble

bananneries.

toujours que la force de la végétation doive mettre la plante au-deſſus de tous les accidents, & qu'on ne réfléchit jamais aſſez ſur toutes les ſuites facheuſes que chaque négligence entraine après elle.

Celle dont on veut parler conſiſte en ce que, pour prendre le régime de fruits ou banannes, on ſe contente d'abattre la tige d'un coup de ſabre, à la hauteur la plus commode, & de la laiſſer là : quelquefois même on ne fait qu'abattre le régime en en coupant la queüe, & on laiſſe la tige de bout.

Maniere de ceuiller les régimes.

Lorſqu'on cueille le régime d'un banannier, il faut au contraire, couper en même-temps la tige, le plus près de terre qu'il ſe peut, la tronçonner par quelques coups de ſabre, & couper auſſi les feuilles. On mettra par deſſus le tronc coupé les feuilles ſéches d'abord, & enſuite les autres; après quoi, on arrangera par deſſus tous les tronçons de la tige coupée : ce ſoin empêchera que l'humidité & l'eau ne puiſſent filtrer juſques dans les racines, & aidera encore la végétation à ſe déterminer à la production de nouvelles tiges plus vigoureuſes.

Aureſte, tout ce travail eſt beaucoup plus long à décrire qu'à exécuter; il n'eſt l'affaire que de deux ou trois minutes au plus. Cependant, tous les cultivateurs attentifs & judicieux obſervateurs, conviendront qu'on néglige généralement de le faire pratiquer ſtrictement; quoiqu'ils ſoient tous perſuadés que le préjudice & le déſordre occaſionnés par le défaut de cette attention, ſuffit pour faire péricliter, & perdre enfin totalement une bananerie.

Les eſclaves ont une grande répugnance à s'aſſujettir à ces petits devoirs, dont l'utilité ne les frappe pas aſſez vivement,

pour qu'ils y prennent quelqu'intérêt : il faut donc néceſſairement les y contraindre.

On diſtingue trois ſortes de bananniers, qui tirent leur nom de celui qu'on a donné à leur fruit : le muſqué, le ſimple, & le guinga. Trois eſpèces de bananniers.

Le premier donne les plus gros régimes : ſa tige eſt noirâtre comme celle du bacovier. Le ſimple n'en donne que de moins beaux.

Dans les terres-baſſes, lorſque le bananier eſt bien cultivé, un régime contient de 60 à 90 fruits ou bananes : ceux qui en ont 70 à 80, ſont réputés de beaux régimes. Celui du guinga, n'en contient jamais plus de 7 ou 8, mais ils ſont beaucoup plus gros.

Pour une plantation de bananniers, il faut comme pour toutes les autres, apporter le plus grand ſoin au choix des plants, & ne ſe ſervir que de ceux pris dans les touffes qui ont les plus beaux régimes, & qui rapporent le plus, on doit en exclure abſolument le guinga, qui ne fait qu'occuper inutilement le ſol. Plantation de bananniers.

On doit faire planter en même-temps beaucoup de bacoviers, auſſi utiles aux maîtres qu'aux eſclaves : l'eſpèce qui porte le plus petit fruit eſt préférable.

Le bananier eſt une plante infiniment intéreſſante : ſa deſcription ſe trouve dans trop d'ouvrages pour qu'on la croie utile ici; mais on ne ſauroit s'empêcher de détailler tous les avantages qu'on en retire, ſurtout de ſon fruit. Avantage que procure le bananniers.

Cette plante en produit avec une grande abondance, c'eſt une nourriture très ſaine, & d'un goût excellent : il peut tenir lieu de

pain, en cas de beſoin; & aux Colonies Hollandaiſes, on s'en ſert pour le ſupléer en partie. Ce fruit peut être apprêter d'une grande diverſité de maniere, & facilement : c'eſt une véritable manne, un des beaux dons que la nature ait fait aux climats qui lui ſont propres.

On a vû combien ſon ombrage eſt utile aux plantations nouvelles : il a encore une autre utilité, dont on n'a pas eu occaſion de parler.

Lorſqu'un terrein eſt couvert de halliers & d'herbes, qu'à moins d'un entretien trop diſpendieux, on craint de ne pas réuſſir à y établir une culture utile à laquelle on voudroit bien le deſtiner, à cauſe de ces herbes dont il eſt infecté; on ſuppoſe encore qu'on veuille avoir un terrein neuf pendant long-temps, ſans qu'il y croiſe qu'infiniment peu d'herbes; dans ces cas, on n'a qu'à le planter en bananniers, eſpacés ſeulement à 8, 9 ou 10 pieds au plus : dès qu'ils ſe ſeront élevés aſſez pour couvrir le ſol de leur ombrage, les herbes une fois détruites, il n'en ſera pas infecté de nouveau.

Cette plante d'ailleurs, étant nourie de l'athmoſphere, par ſes larges feuilles, n'enléve qu'infiniment peu à la terre, qu'elle ſoulève en y inſinuant les racines, & qu'elle bonifie ainſi plutôt que de diminuer ſa richeſſe.

Tayers. Dans une bananneriе, on peut planter entre les rangs de bananniers, dans une certaine étendue, des tayers, à environ 18 ou 20 pouces de diſtance les uns des autres, & plus près ſi l'on veut. Elles aideront encore à couvrir d'avantage le ſol, ſans le détériorer.

Elles ſont fort utiles aux négres & même aux blancs, pour varier leur nourriture : mais, pour cela, il faut en avoir une aſſez grande quantité, pour qu'ils ne ſoient pas obligés de manger le corps, le gros de cette racine, qui forme une eſpèce de tige d'environ deux pieds de long & 6 à 7 pouces de diametre, & qui n'eſt pas de bon goût; tandis que ſon extrémité qui eſt en terre, eſt fort différente : ſurtout, elle produit une eſpèce d'excroiſſance comme des pommes de terre, dont elle s'enveloppe, qui fait une nourriture fort délicate.

Le gros de la racine eſt une reſſource très utile pour nourrir une grande quantité de cochons.

L'on peut auſſi planter de même dans une partie d'une bananerie du *camanioc*, appellé à Surinam caſſave blanche; ſa culture toutefois conviendroit mieux dans un endroit ſéparé. Camanioc.

Cette eſpèce particuliere de manioc, dont l'eau ou la partie aqueuſe n'eſt point un poiſon, qui donne une caſſave plus blanche, plus ſubſtantielle, & de meilleur goût, eſt encore pour un établiſſement une reſſource auſſi agréable qu'utile : ſa racine farineuſe, rotie ſur des charbons, ſe mange comme du pain, & en tient lieu dans l'occaſion ; elle a un goût de noiſette très agréable, & fait en tout une fort bonne nourriture.

A Surinam, on en ſert ordinairement en place de pain, ainſi que des bananes & des bacôves, aux blancs employés ſur les Habitations : il faut la manger avant quelle ſoit entierement réfroidie. Il eſt étonnant que l'on n'en cultive, pour ainſi dire point à Cayenne, quoique les négres en ſoient très friands.

Les ignames ne réuſſiſſent pas, s'il n'y a point de terreau à Ignames.

la ſurface du ſol : c'eſt auſſi une nourriture ſaine & utile, dont on fera bien de planter autant qu'on le pourra.

Quant aux patates, cette eſpèce de lianne tout-à-fait préjudiciable aux autres plantes, doit être excluſe abſolument de tous les deſſéchements : il ne faut en permettre la culture que ſur les digues d'entourage, c'eſt le véritable & le ſeul emplacement qu'on peut leur deſtiner.

Le mays ne gêne point les nouvelles plantations des diverſes eſpèces de vivres; ni même guere les jeunes cannes à ſucre, lors que la terre eſt riche : on ne doit pas négliger d'en planter beaucoup ; il eſt d'une très grande utilité pour les animaux ; mais on ne croit pas qu'il ſoit une nourriture ſaine pour les eſclaves.

Riz.

Le riz, l'une des nourritures les plus ſaines pour tous les hommes, qui ſeul en nourrit une ſi prodigieuſe quantité, croit dans les terres-baſſes avec une vigueur étonnante, & produit beaucoup.

On peut auſſi en planter dans les nouvelles bananneries, au moment qu'on les fait ſeulement; mais ſa culture n'eſt pas ſans inconvénients dans ces terres : après être récolté, il repouſſe tellement, les graines tombées à terre ſe multiplient à tel point, enfin il eſt ſi vivace dans les terres-baſſes, que ce n'eſt qu'avec de très grandes difficultés, beaucoup de patience, de temps, & par conſéquent, de dépenſes, qu'on vient à bout de le détruire pour en nettoyer les piéces.

Inconvénients de cette plante.

Les récoltes en ſont très minutieuſes, & abſorbent un temps infini : ce qui dérange d'autant plus les autres travaux, qu'ils ſe trouvent commandés par ces récoltes, leſquelles obligent à les abandonner, en quelqu'état qu'ils ſoient : & c'eſt toujours un très grand inconvénient, que quelque événement vienne les ſouſtraire

à l'ordre des calculs auxquels ils doivent être conſtamment ſoumis.

Cependant, il faut avoir du riz en quantité ſuffiſante, pour varier la nourriture des eſclaves ; mais on penſe qu'il vaut ſouvent mieux l'acheter.

Celui qui ne s'occupe que de quelque petite culture, & qui fait du riz, peut trouver un bénéfice ſatisfaiſant à le vendre 12 livres le baril : mais celui qui fait une grande culture, ne peut que perdre à celle là : chaque baril lui couteroit 5 ou 6 fois le prix ordinaire.

Mais, en ſe déterminant à l'acheter, il faut donner excluſivement la préférence au riz de la Colonie : celui qu'on apporte de la nouvelle Angleterre eſt moins bon, & fort ſouvent il a ſouffert du tranſport; celui qui vient d'Europe ne ſauroit être regardé comme une nourriture ſaine, par bien plus de motifs encore, & de bien plus forts, de la même raiſon. (m)

On compte que, dans les terres-baſſes, 7 quarrés de vivres, (qui font à peu près 15 âcres & demi de Surinam), bien cultivés, peuvent nourrir cent eſclaves de tout âge, y compris les enfants; car ils ne ſuffiroient point pour cent hommes : mais on ne doit jamais borner la nourriture au ſtrict néceſſaire; il faut au contraire, toujours en avoir une fort excédente à ſes beſoins. Il vaut mieux qu'il s'en perde beaucoup, que de s'écartet de cette

Proportion de l'étendue de plantation en vivres au nombre de négres.

(m) Le banamier commence à rapporter au bout d'un an ; les taylles ſont mûres en 13 ou 14 mois ; le manioc en 15 ou 16; le camanioc en 7 ou 8 ; le mays en 4, il y a une eſpèce qui l'eſt au bout de 3 mois ; le riz en 4 mois environ; les patates en 5 ou 6, & les ignames en 10 mois.

précaution, & de cette maxime inſéparable d'un établiſſement bien organiſé & ſagement ordonné, que le maître ſoit dans tous les temps, dans une abondance complette, pour ſatisfaire au premier des devoirs que lui impoſent ſéverement la nature, & ſes engagements envers l'humanité.

Remarques à cet égard.

Il eſt en outre néceſſaire de remarquer à cet égard que, tels ſont le génie & l'eſprit des eſclaves en général, qu'ils ne croient voir le néceſſaire, & ne s'en tiennent aſſûrés que, lorſqu'ils ſont convaincus qu'il y a réellement du ſuperflu, qu'ils ſont même dans une eſpèce de profuſion.

Un attelier d'eſclaves employé à la culture, ne ſera content de ſa ſubſiſtance que, lorſqu'il pourra la choiſir & la prendre à ſon aiſe, ſans être ſurveillé par l'œil du maître; & rien ne leur répugne autant, que d'être appellé à tour de rôle pour recevoir une ration : fut-elle excédente de beaucoup à ſes beſoins, il ne verra que l'humiliante néceſſité de meſurer ſon appétit, & la capacité de ſon eſtomac, ſur la volonté de ſon maître, & ſes fers s'appéſantir juſques ſur la premiere loi que peut ſeule impoſer la nature.

Le premier des beſoins qui commande à tous les autres dans tous les hommes, frappe bien davantage encore, & intéreſſe bien plus particulierement l'eſclave : c'eſt auſſi ſur cet objet qu'un attelier aura ſingulierement & ſans ceſſe les yeux ouverts, dans la conduite du maître; & ſa prévoyance, ſa libéralité à cet égard, ſeront toujours infailliblement la meſure de leur confiance & de leur bonne volonté.

Un maître qui, avec un maintien convenable, traitera géné-

reuſement ſes eſclaves, en ſera reſpecté, craint, & obéi; celui qui les traitera en avare, ou meſquinement, en ſera mépriſé.

Malheureuſement, dans toutes les Colonies on agit ſur ce point avec trop de léſinerie : plus malheureuſement encore dans toutes auſſi, beaucoup de particuliers manquent plus ou moins ſouvent de la quantité de vivres néceſſaires à la ſubſiſtance de leurs ateliers : cruelle conjoncture pour un homme ſenſible; & malheur à celui qui ne l'eſt pas.

Défaut ordinaire dans toutes les Colonies.

Malheureuſement encore, dans toutes les Colonies, beaucoup de perſonnes qui paroiſſent pleines d'humanité, la font conſiſter ſeulement à ne pas chatier ni punir les eſclaves, à leur laiſſer comme on dit, *la bride ſur le cou*; & dorment en paix ſur tout le reſte, en diſant qu'ils ſe tireront bien d'affaire. (n)

Les eſclaves connoiſſent trop leurs intérêts, pour ſe méprendre ſur les mots; & raiſonnent tout autrement, ils diront : » en ne » pourvoyant qu'incompletement à nos beſoins, vous nous rendez » des perturbateurs de l'ordre public; vous nous forcez à troubler » nos voiſins dans leurs propriétés; & vous appéſantiſſez nos fers » par le ſentiment de nos torts qui ne fait qu'aggraver encore » celui de notre miſere.

(n) Il n'eſt point rare d'entendre ce mot, qui ne décéle que de la barbarie; telle humanité qu'on puiſſe affecter à l'extérieur. Il faut encore remarquer que ce n'eſt pas la même choſe dans cette Colonie, d'avoir de l'argent pour acheter journellement des vivres, ou d'en avoir chez ſoi des plantations ſuffiſantes. C'eſt au Gouvernement à faire veiller, que chaque Habitation ait des plantations de vivres en rapport, proportionnées au nombre d'eſclaves qui y ſont affectés.

» Procurez nous libéralement une ſubſiſtance ſaine, une nourri-
» ture abondante ; étendez ſur nous des ſoins généreux & bien-
» faiſants dans tous les temps, mais particulierement lorſque nons
» ſommes malades ; maître, & le plus fort, ſoyez indulgent, mais
» juſte ſurtout : voilà ce que nous autres eſclaves appelons de
» l'humanité dans la claſſe que nous occupons ſous votre empire :
» rempliſſez ces devoirs, & nous remplirons les nôtres avec joie ;
» & perſuadez-vous bien que, jamais les juſtes chatiments que
» vous nous infligerez pour nos fautes, ne nous porteront au
» murmure, ni à l'indiſpoſition contre vous : nous ſavons très
» bien diſcerner qu'une police exacte, loin de nous vexer, ſert
» au contraire à nous rendre moins malheureux.

Quoiqu'on ſe ſoit fait un devoir d'être le plus ſuccint poſſible dans le cours de cet ouvrage, on y a cependant traité avec des détails ſuffiſants, toutes les cultures qu'on peut faire avantageuſement à la Guiane. Si on ne s'eſt pas étendu davantage ſur celle de l'Indigo, dont les ſuccès ſont ſi ſatisfaiſants, c'eſt qu'elle dépend particulierement de l'art de l'Indigotier, ſuffiſamment développé par des Auteurs inſtruits. On n'auroit pû aureſte préſenter que des obſervations ſur les différences que le climat de la Guiane apporte dans les opérations de cette manufacture ; & ſur cela, nous n'avons juſqu'ici pas encore acquis des connoiſſances dignes d'être conſignées dans ce traité.

Quant à la culture du rocou, on ſe diſpenſe d'en parler parce qu'on la croit inutile à la proſpérité de cette Colonie, qui eſt le ſeul but qu'on ſe propoſe : cette denrée eſt tout-à-fait diſcréditée en Europe, & ce qui pis eſt, elle le deviendra de plus en plus :

les manufactures qui l'employoient, ſont parvenues à pouvoir s'en paſſer, & elle ne l'employeront plus dorénavant qu'autant qu'il ſera au plus vil prix. On doit déſirer qu'on veuille ouvrir les yeux ſur cette objet, & qu'on abandonne totalement cette culture dans cette Colonie.

CHAPITRE XII.

Des Coffres d'écoulement, & des Batardeaux.

§ I.

Des Coffres d'écoulement.

CETTE machine hydraulique a des avantages ſi conſidérables, qu'on devroit la préférer aux écluſes, ſi elle n'étoit expoſée dans la Guiane, à être piquée par les vers & détruite en 3 ou 4 ans, quelquefois plutôt ou plus tard.

On convient également de ſon utilité dans les Colonies Hollandoiſes ; mais on y en fait peu d'uſage ; parce qu'on les y fait exécuter avec tant de négligence & d'imperfection, qu'ils ne ſont point étanches : on les place d'ailleurs avec peu de ſoin ; deſorte qu'en général ils réuſſiſſent bien rarement comme ils le devroient faire.

Les coffres doivent avoir 20 pieds de long au moins, & 24 au plus ; & c'eſt cette derniere meſure qui convient le mieux. Dimenſion & compoſition des coffres.

On doit leur donner 2, 3, 4, & juſqu'à 5 pieds d'ouverture, ſelon la grandeur des écoulements auxquels on veut les faire ſervir.

On fait les deux côtés de madriers d'une ſeule piéce, de toute la longueur du coffre, mis de champ les uns ſur les autres. Le deſſus & le deſſous ſont au contraire de madriers coupés par bouts, & cloués en travers ſur les bords de ces côtés.

Les longs madriers doivent donc toujours avoir de longueur celle du coffre, & de largeur 13 pouces, ou tout au moins un pied ſur deux pouces d'épaiſſeur pour un coffre de 3 pieds; 2 pouces 1 quart pour un de 4 pieds, & d'un pouce & demi, pour un coffre de 5 pieds.

Ceux deſtinés pour le deſſus & le deſſous doivent avoir auſſi environ un pied de large; quant à l'épaiſſeur, elle doit également être proportionnée à la grandeur du coffre, & avoir auſſi, pour 2 pieds d'ouverture, 1 pouce & demi, pour 3 pieds, 1 pouce trois quarts, pour 4 pieds 2 pouces, & pour 5 pieds 2 pouces & demi.

Attention à avoir pour les devis des madriers.

Pour la longueur de ces derniers, il faut faire enſorte qu'il n'y ait point de perte en les employant, & pour cet effet, obſerver avec attention ce qui ſuit.

Pour un coffre de 2 pieds d'ouverture, l'épaiſſeur des côtés ajoutés, chaque bout du deſſus ou du deſſous aura 2 pieds 4 pouces de long : il faut bien eſtimer 2 pouces pour que l'ouvrier puiſſe en le ſciant, lui donner la coupe qu'il conviendra; chaque bout aura donc 2 pieds & demi.

Or, ſi l'on veut qu'un madrier donne 4 bouts, il faudra qu'il

ait 10 pieds de long; pour 5 bouts 12 pieds & demi, ainſi du reſte.

Dans l'intérieur du coffre, pour en ſoutenir les côtés, il faut des cadres de 3 en 3 pieds environ, leſquels doivent être faits de madriers proportionnés ainſi à la grandeur du coffre : pour 2 pieds d'ouverture, 2 pouces un quart d'épaiſſeur; pour 3 pieds, 2 pouces un quart; pour 4 pieds, 2 pouces trois quarts ou 3 pouces; & pour 5 pieds, 3 pouces & demi : leur largeur doit toujours être d'un pied, parce qu'on le fera refendre par le milieu, pour en faire deux piéces de 6 pouces, largeur convenable des cadres.

Quant à leur longueur, pour un coffre de 2 pieds d'ouverture, il faut 4 bouts de 2 pieds 2 pouces; par conſéquent, un madrier de 8 pieds 8 à 9 pouces, fera 2 cadres; 8 cadres exigeront 4 madriers de 8 pieds 9 pouces, 12 pouces de large, & 2 pouces un quart d'épaiſſeur; s'il faut 9 cadres, ce ſera 4 madriers & demi, il faut en compter cinq.

D'après ces diverſes dimenſions, il ſera aiſé de faire les dévis à donner aux fourniſſeurs, pour toute ſorte de coffre.

Il faut de plus quelques planches pour la porte, & quelques piéces de bois, qu'on n'indique point ici, parce qu'il en ſera fait mention plus loin, pour éviter une répétition.

Il eſt à remarquer que, lorſqu'on dit un coffre de 3 pieds d'ouverture, on entend qu'il eſt fait de trois madriers pour les côtés; car on n'ajoute jamais de piéce, pour compléter une dimenſion quelconque; ainſi l'on dit un coffre de 4 pieds, parce qu'il eſt fait de 4 madriers par chaque côté; s'il en avoit 5, il ſeroit dit de 5 pieds, &c. &c.

Remarque ſur la dimenſion dénominative des coffres.

La maniere de les conſtruire ſera indiquée ici, ſur la ſuppoſition d'un coffre de 3 pieds, & de madriers de côté de 24 pieds de long.

Maniere de les conſtruire.

On prendra ces longs madriers, & ſans les raboter du tout, on en fera joindre bien exactement avec la varlope, trois enſemble pour un côté, & de même pour l'autre : on coupera *le bec de flûte* pour la porte, à l'inclinaiſon de 26 dégrés & demi, & pour qu'on puiſſe le tracer par une méthode plus vulgaire, on fera à l'extrémité de ce coffre un trait avec une équerre ; on prendra la moitié de la hauteur du côté qui eſt de 3 pieds, ce ſera donc 18 pouces ; on portera ces 18 pouces en arriere du trait d'équerre, où l'on en fera un auſſi : d'un des bords de ce côté à l'autre, on tracera une eſpèce de diagonale ; & ce ſera la coupe demandée, laquelle ne différe que de quelques minutes de 26 dégrés & demi.

La largeur de ces côtés qui eſt leur hauteur, donne la dimenſion ou grandeur de ces cadres, de dehors en dehors. On les aſſemble quarrément ſur leur plat avec un tenon, ou plutôt une queüe d'aronde, en forme d'affourchement.

Celui qui eſt au bec de flûte doit avoir la même coupe ; c'eſt-à-dire que, le deſſus & le deſſous reſtant horizontalement, les côtés ayent l'inclinaiſon de cette coupe. Le coffre ayant 24 pieds de long, il faudra 9 cadres.

Les cadres étant prêts ainſi que les côtés, on les arrange ſur un de ces côtés aſſemblé comme il doit être par terre ſur des bois : on met celui du bec de flûte à ſa place, obſervant de le reculer en dedans de 3 lignes, & un autre à l'autre bout du

coffre. Les ſept qui reſtent ſont diſtribués enſuite également, ſur la longueur de ce côté; on les poſe bien à angle droit, avec une ligne tracée de chaque côté pour appercevoir s'ils ne ſe dérangent point.

On prend enſuite l'autre côté du coffre, les trois autres madriers l'un après l'autre; on les arrange bien à leur place en les ferrant fort pour les joindre; & on les cloüe ſur les cadres.

On renverſe avec précaution cet ouvrage ſens deſſus deſſous, mettant le côté cloüé en bas, & celui qui ne l'eſt point deſſus pour le cloüer auſſi : cela étant fait, on retourne le coffre dans ſa ſituation naturelle, les côtés verticalement; puis on coupe des madriers, pour fermer le deſſus & le deſſous, qu'on fait bien joindre auſſi, leſquels doivent être cloüés avec un grand ſoin & très fortement, même ſur les cadres, lorſqu'on les rencontre.

Mais, avant de placer le fond & le deſſus, il faut prendre une piéce de bois dur, de l'eſpèce la plus incorruptible dans l'eau, dont la longueur excéde de 3 pouces chaque côté de la largeur du coffre : après l'avoir équarri ſelon la coupe du bec de flûte, & dreſſé à la varlope, on la place en travers du coffre, à fleur du bec de flûte, pour faire l'office de premier madrier pour fermer le coffre, & pour reçevoir les gonds qui doivent porter la porte, & la porte elle-même.

On l'arrête dans cette ſituation par deux chevilles de fer qui traverſent, ainſi que le cadre qui ſe trouve directement deſſous, par des barres de fer feuillard, qui ſaiſiſſent les deux bouts de la piéce & ſont cloüées contre les côtés du coffre, par le cadre même qu'on cloüe en dedans fortement contre la piéce; & par le premier madrier qu'on met après la piéce pour faire le deſſus du coffre:

on les lie enſemble avec force; puis on met une autre piéce parfaitement ſemblable en bas du bec de flûte, laquelle eſt arrêtée de la même maniere.

Lorſque tout cela eſt fini, que le deſſus & le deſſous du coffre ſont fermés en madriers, & que les côtés ſont aſſez fortement cloüés contre les cadres; on prend deux autres piéces de bois de 7 à 8 pouces d'équarriſſage qu'on place ſur le coffre, l'une à l'endroit du premier cadre après le bec de flûte, c'eſt-à-dire ſur le ſecond cadre, & l'autre au bout oppoſé, auſſi à environ 2 pieds & demi ſur le ſecond cadre. On les arrête également avec des chevilles de fer, & des barres de fer feuillard, d'une maniere très ſolide: après cela, on dreſſe à la varlope, avec la plus grande exactitude tout le bec de flûte, enſemble les piéces de bois.

Pour faire la porte, on prend la longueur du bec de flûte, ſur laquelle on coupe deux piéces de très bon bois bien péſant: on les diſpoſe en forme de coin; c'eſt-à-dire qu'elles doivent avoir d'un bout 5 pouces & demi d'équarriſſage, & de l'autre la même largeur, mais ſeulement 2 pouces un quart d'épaiſſeur, le tout bien dreſſé à la varlope.

Les planches pour la porte étant bien dreſſées, bien unies, & exactement préparées & aſſemblées, on cloüera ces deux piéces de bois par deſſus, c'eſt-à-dire les planches contre ces bois, obſervant que le gros bout ſoit en bas du bec de flûte, & qu'elle ſoit à fleur du bout de la porte de chaque côté, au bord du coffre à fleur, & non du côté du milieu; & encore que la porte ne doit pas être longue pour deſcendre juſqu'au bas & à fleur de la piéce d'en bas du bec de flûte, mais ſeulement porter deſſus de 3 pouces ou 2 pouces & demi.

On met enſuite un doublage de planches à cette porte, entre ces deux piéces de bois, le tout bien cloüé; car toutes ces parties demandent à l'être extraordinairement.

On aura de gros gonds & de fortes pentures de fer; celles de fonte ou de cuivre, ainſi que leurs cloux, dureroient bien plus long-temps : toutefois celles de fer, ſi elles ſont faites dans des proportions ſuffiſantes, durent autant que le coffre; & c'eſt tout ce qu'il faut,

Les gonds traverſeront la cape, la piéce de bois, & ſeront arrêtés derriere avec des écroux ou des clavettes. La porte ſera ferrée avec ſoin; & les cloux vers le collet des pentures, ſeront à écrou ainſi que ceux du bout, & quelques uns dans le milieu : ces pentures auront de longueur celle de la porte, moins 6 pouces.

La porte étant poſée & bien conditionnée, on envoye un ouvrier habile dans le coffre, & mieux vaudroit-il y aller ſoi-même, pour remarquer les petits jours de la porte, s'il s'y en trouve, & ce qui empêche qu'elle joigne : on remarque ces endroits, & la porte étant ouverte, on y paſſe une varlope, ou un rabot fin, très légerement : on referme & on examine de nouveau, remédiant ainſi continuellement au plus petit jour qu'on puiſſe appercevoir, enfin juſqu'à ce que la porte ſe ferme hermétiquement.

Ce travail fini, on n'a plus qu'à calfater tout le coffre, excepté la porte, comme on fait les Navires; on embraye les coutures, & on enduit tout le coffre de goudron; alors il eſt fini.

En dedans des cadres des deux bouts, on y fait aſſujettir deux morceaux de bois en croix, qui buttent contre les 4 angles des cadres, pour faire l'effet de guêtres, & empêcher que le coffre ne ſouffre, s'il

recevoit quelque ſecouſſe lorſqu'on le poſe, qu'on le deſcend dans le trou ou canal d'écoulement. On a ſoin d'ôter ces deux croix, lorſqu'il eſt poſé & le batardeau fini.

Nous avons remis juſqu'ici l'explication de pluſieurs choſes, pour ne pas interrompre les détails qui nous occupoient; nous allons maintenant y revenir : le bout du coffre, le bout des madriers qui forment le bec de flûte, quoiqu'ayant un peu d'inclinaiſon, peuvent être conſidérés comme n'étant ſujets à aucun gonflement ſenſible : les deux piéces de bois, celle du haut & celle du bas, qui forment le quarré de ce bec de flûte, ne ſeront ſujettes non plus à aucun gonflement calculable : le bec de flûte aura donc toujours ſes quatre côtés également élevés, & à fleur les uns des autres; il n'y pourra ſurvenir aucun dérangement notable qui empêche la porte de joindre parfaitement : elle reſtera toujours dans le même état.

Si, en ſupprimant ces piéces de bois, on eût fait avancer les madriers du deſſus & du deſſous du coffre juſqu'au bec de flûte, le gonflement inévitable qu'ils auroient éprouvé, auroit fait que jamais le deſſus & le deſſous de ce bec de flûte n'auroit été égal avec les côtés : la porte auroit fait de l'eau, laquelle formant équilibre avec celle du dehors, eût empêché la preſſion; & le coffre eût été inutile, ou à peu près.

Les deux piéces de bois qu'on a cloüées ſur la porte, le gros bout vers le bas, font le double effet de l'empêcher de ſe déjetter & de ſe ſoulever, de balancer ſur les gonds, lorſqu'il ſurvient ce petit clapotage qui annonce le commencement du flot. Cela l'oblige de reſter fermée tant qu'elle n'eſt pas pouſſée par les eaux intérieures du canal d'écoulement, ſans néantmoins que ce poids l'empêche

d'être facilement ouverte par l'impulſion de ces eaux : avantage qu'elle reçoit de la coupe du bec de flûte ; au lieu que par celle qu'on leur donne dans les Colonies Hollandaiſes, qui eſt à peu près la diagonale du quarré, il faut un volume d'eau conſidérable pour faire tant ſoit peu ouvrir la porte ; & les eaux extérieures n'ont qu'un très petit poids, ne font aucune preſſion pour ainſi dire ſur cette porte. Les eaux qu'elle laiſſe paſſer intérieurement, font équilibre avec celles du dehors ; alors la porte ne ferme qu'imparfaitement ; le coffre ne fait preſque point ſon office ; & les foſſés, les canaux d'écoulement s'empliſſent d'eau pendant le flot.

Ce qui contribue encore à cet inconvénient, c'eſt l'eſpèce de pentures & de charniere de bois, avec leſquelles on ſuſpend cette porte, au lieu de pentures en fer : celles-là ne pouvant être exactes, & d'ailleurs ſe gonflant, ne ſauroient retenir la porte à ſa vraie place.

Le fer ſe rouille, dira-t-on, & dure peu : d'accord ; mais il vaut mieux faire une dépenſe néceſſaire, que d'avoir un coffre qui a coûté beaucoup & devient inutile.

Lorſqu'on prend le ſoin de faire les coffres tels qu'ils viennent d'être détaillés, ils rempliſſent parfaitement leur office : ils ferment ſi bien, & d'eux-mêmes par la preſſion des eaux de la marée, qu'ils ne font aucune eau.

Attention à avoir pour tous les coffres.

Il faut ſeulement avoir l'attention, comme pour tous les coffres d'écoulement poſſibles, de les faire viſiter ſouvent, pour voir ſi la marée n'a point apporté quelques petites piéces de bois qui ſe ſeroient priſes entre les mouvements de la porte ; ce qui pourroit lui faire effort, en forçant un peu les pentures. Dans ce cas, c'eſt l'affaire d'un moment que d'y remédier, en reſſerrant les pen-

tures & les mettant en l'état où elles doivent être, par le moyen des écroux, ou des clavettes, avec leſquels on peut ſerrer les gonds à tel point que l'on veut.

Modéle de coffre remis par l'Auteur au Commandant de Rochefort.

En 1781, lorſqu'après avoir dû être chargé en chef du deſſéchement des marais de Rochefort, il fut décidé enſuite par le Miniſtre qu'au lieu de les exécuter, je repaſſerois dans la Guiane, je fis conſtruire un petit modéle de ces coffres, pour ſervir au beſoin, ainſi que des batardeaux, lequel fut remis à Mr. le Commandant de la Marine de ce département.

Inſtallation de ces coffres.

Le coffre étant fini, on fouille ſon emplacement pour le poſer : ſi c'eſt au milieu de la belle ſaiſon où l'on n'appréhende point la filtration des eaux, on peut ſe contenter de creuſer un trou dans l'alignement de la digue dans laquelle on veut le placer ; ſinon il faudra en même-temps ouvrir le bout du canal juſqu'à la rivierre.

Lorſque le trou eſt fouillé bien de niveau à la profondeur de la baſſe-mer, on approche le coffre du bord, on le couche en arriere, de maniere que le deſſous ou le fond ſe préſente le premier vers le trou ; on met deſſous deux piéces de bois qu'on avance aſſez pour qu'elles anticipent de quelques pieds ſur le trou : on fixe à chaque bout du coffre un palan qu'on a le ſoin d'accrocher ſoit à un fort piquet, ſoit à un tronc d'arbre : on pouſſe le coffre avec des léviers ; on le tient ferme lorſqu'il culbute avec les deux piéces de bois, & ſe remet dans ſa ſituation naturelle, puis on le deſcend doucement au fond du trou. Toute cette opération eſt l'affaire d'un petit quart d'heure, & peut être faite même en quelminutes, ſi tout eſt bien préparé.

Dès que le coffre eſt à ſa place, il faut le charger dans le milieu

de ſa longueur, de beaucoup de terre ou de vaſe, & en combler le trou de chaque côté, à cet endroit, juſqu'au niveau du deſſus du coffre; étant très eſſentiel qu'il ſoit auſſi bien fortement chargé, & fixé par les côtés, dès le premier inſtant qu'il eſt en place; mais on le répéte, vers le milieu de la longueur ſeulement, & dans une étendue de 8 ou 9 pieds ſeulement.

On doit ſe rappeller ici deux piéces de bois qui ont été fortement fixées ſur le deſſus du coffre, l'une ſur le ſecond cadre du devant, l'autre ſur le ſecond cadre de derriere: il faut à l'alignement du bord de ces piéces, faire mettre à angle droit avec le coffre, un cordeau en travers du trou, & faire fouiller de chaque côté un petit bout de foſſé qui aura 10 pieds de long, au delà du bord du canal, & d'un pied & demi de large, à la profondeur de ſix pouces ou un pied plus bas que le deſſus du coffre.

Ces quatre bouts de foſſé étant prêts, on y deſcendra à chaque bout du coffre une forte piéce de bois qui ſoit aſſez longue, en traverſant par deſſus le coffre, pour atteindre l'extrémité des petits foſſés, c'eſt-à-dire pour excéder de chaque côté d'environ 10 pieds la largeur que devra avoir le canal: ces piéces de bois doivent être rondes d'environ un pied de diametre; & il faut avoir eû ſoin de ſe les procurer ſur les lieux, à l'avance.

Elles doivent d'abord être poſées en dedans de chacune des piéces de bois fixées, comme on l'a vû, ſur le coffre, & les toucher, porter contre pour en prévenir l'écartement & le dérangement du batardeau, par le ferme appui de leur contiguité.

Ces groſſes piéces de bois ou lambourdes, doivent porter de tout leur poids ſur le coffre, & non par les bouts ſeulement, au

fond des petits foſſés, où elles ne doivent qu'être retenues. On fait chaſſer dans ces foſſés quelques piquets à l'extérieur de ces piéces de bois, pour en retenir encore l'écartement ; & l'on comble de terre les petits foſſés avec ſoin.

En dedans de ces lambourdes, & le long de chacune, on plante une rangée de bons piquets, dont les têtes ne dépaſſent que d'un pied, mais également le deſſus de la lambourde, & s'ils ne ſe joignoient pas aſſez bien les uns les autres, on en feroit planter ou chaſſer de plus minces par derriere, pour boucher les iſſues qu'il pourroit y avoir.

Mais il reſtera un eſpace ſans piquets, parce qu'on ne peut y en mettre ; c'eſt l'intervalle occupé par le coffre : pour le remplir, il faut mettre à chaque extrémité, à ces endroits ſur le coffre, des portions de madriers en travers du coffre, dont les bouts prendront derriere les premiers piquets. On peut même ſe contenter d'y mettre des bouts de piquets couchés en travers les uns les autres, & entaſſés ainſi en rang juſques en haut.

Après cela, on n'a plus qu'à combler tout le trou de vaſe, d'abord juſqu'à un pied au deſſus du niveau des piquets du batardeau ; enſuite on éléve le milieu, en laiſſant un talus fort incliné aux terres pour former la digue.

Il eſt eſſentiel d'élever la digue ſur le coffre : d'abord, d'environ deux pieds plus haut que celles du deſſéchement qui viennent y aboutir, pour le charger beaucoup dans les premiers moments ; afinque les terres des batardeaux ſe compriment fortement, & que leur affaiſſement qui doit arriver à cet endroit, n'oblige pas à y revenir de ſitôt.

Les détails de cette opération auront paru longs ſans doute, à ceux qui n'en connoiſſent pas la néceſſité; mais ces coffres ſont d'un uſage indiſpenſable pour le cultivateur qui voudra entreprendre de nouveaux défrichés, former un nouvel établiſſement, & juſqu'à ce qu'il ait le temps & les moyens de conſtruire des écluſes, ils doivent lui en tenir lieu. C'eſt donc parce qu'il eſt de l'importance la plus eſſentielle pour lui de réuſſir completement à en faire d'aſſez bons, & à les poſer aſſez exactement, pour que ſes deſſéchements ne laiſſent rien à déſirer de ce côté, qu'on a crû devoir examiner attentivement tout ce qui tient à leur perfectibilité.

Des petits coffres.

Les petits coffres qui ſervent à l'écoulement des eaux, lorſqu'on fait des foſſés, des canaux, ou tous autres ouvrages hydrauliques, dont les fouilles pourroient ſe remplir d'eau ſans ce moyen, ne ſont faits que de quatre madriers cloués enſemble, en forme de caiſſe. Le bec de flûte a la même proportion, la porte faite & ferrée avec grand ſoin, a auſſi deux piéces de bois deſſus, tout comme le grand coffre, à la différence près des proportions relatives aux dimenſions de chacune de ces machines.

Il faut auſſi remarquer que les branches des pentures à couplets qui ſuſpendent la porte, doivent y êtres clouées par deſſous, & non en deſſus, & les branches qui tiennent au coffre, au contraire par deſſus.

Toutes les fois qu'on a beſoin d'un coffre de médiocre grandeur, ou d'un eſpèce de petit coffre, ſoit pour contenir les eaux dans un baſſin, un étang, un vivier, ou toutes autres piéces d'eau, qu'on déſire vider en tout ou en partie, de temps en temps,

ſoit auſſi pour laiſſer couler d'un réſervoir ou canal une quantité d'eau quelconque pour les beſoins des manufactures, jardins, maiſons, &c, il y a une autre eſpèce de coffre, qui y eſt plus propre que les premiers, & dont nous croyons devoir préſenter ici la conſtruction.

Lorſqu'on aura déterminé le volume d'eau qu'on doit y faire paſſer, lequel ſera ſuppoſé ici de 6 pouces, on choiſira un arbre d'un bon bois, de la longueur que doit avoir le coffre : on le fera équarrir d'un pied d'épaiſſeur, & ſur une des faces, on le fera creuſer de 6 pouces de large & autant de profondeur tout du long, juſqu'à 2 pieds de l'un des bouts, en laiſſant cette tête entiere, & à l'autre bout, le creux ſera ouvert.

On aura alors une eſpèce de dalle fermée par une extrémité, dont les bords & le fond auront 3 pouces d'épaiſſeur : en la tournant ſens deſſus deſſous, il faut percer ſon fond derriere & près de la tête : on aura eû la précaution de laiſſer à cet endroit du fond une eſpèce de renflement ou bourelet de 2 ou 3 pouces, pour le renforcer. Ce trou aura 5 pouces un quart environ, s'il eſt quarré, & 6 pouces s'il eſt rond. Mais cette grandeur de l'ouverture eſt celle du bas, à la partie inférieure, vers le dedans de la dalle ; car elle doit être en forme conique, & plus large d'un pouce dans le haut.

Ce trou étant fait & bien poli, on y ajoutera un tampon d'un bois très dur & péſant, qui joindra bien exactement en traverſant le fond, & pénétrant de quelques pouces dans la capacité de la dalle. Il aura 8 pouces quarrés dans le bas, au-deſſus de l'endroit qui entre dans le coffre, & dans la longueur de quelques pieds ;

mais la partie ſupérieure ſera équarrie plus mince ſur deux faces, & formera un eſpèce de manche de 8 pouces ſur 3 d'épaiſſeur.

On retournera enſuite cette eſpèce de dalle ſens deſſus deſſous, le creux en haut; on dreſſera à la varlope le deſſus des deux bords du creux; & l'on appliquera un bon & ſuffiſant madrier cloüé par deſſus, pour fermer le quatrieme côté du coffre.

Placement de ce coffre.

Pour poſer ce coffre, après avoir commencé par déterminer à quelle élévation les eaux dont on a beſoin, doivent être portées pour le placer à cette hauteur, on fait à travers la digue un eſpèce de foſſé dans lequel on le poſe, le bout ouvert en dehors, & la tête où eſt le tampon, en dedans du canal; puis on le garnit de vaſe avec précaution, & grande ſolidité.

Pour aſſujettir le tampon dans la direction perpendiculaire, on plantera deux bons piquets qui porteront deux traverſes, à la hauteur du niveau de la digue, leſquels paſſant par deſſus le trou du coffre, formeront par des entailles correſpondantes, une eſpèce de large mortoiſe, dans laquelle paſſera le manche de ce tampon: on en mettra auſſi deux pareilles plus bas.

Le manche ſera percé de pluſieurs trous, vers la traverſe d'en haut, pour ſervir au moyen d'une cheville, à ſoutenir le tampon ſoulevé & ouvert autant & ſi peu qu'on voudra, pour ne laiſſer échapper à la fois que la quantité d'eau dont on aura beſoin: l'on mettra ainſi une forte & longue cheville au bout de ce manche pour le ſoulever à volonté, comme il vient d'être expliqué.

De la digue à cette traverſe, on mettra un fort madrier qui y ſera cloüé, & qui ſera arrêté ſur la digue avec des piquets, pour rendre le tout ſolide, & ſervir de pont pour accéder au tampon.

Ces ſortes de coffres ſont infiniment utiles & intéreſſants : ils ne laiſſent jamais aller ni perdre d'eau ; on en fait paſſer auſſi exactement qu'avec un robinet la quantité déſirée, en ſoulevant plus ou moins le tampon, ils durent plus long-temps que les autres : leur ſimplicité eſt cauſe qu'ils ne ſe dérangent jamais ; & ils n'ont aucun ferrement qui puiſſe être détruit par la rouille.

On peut en faire de toute grandeur, depuis 2 pouces juſqu'à 2 pieds d'ouverture : le tout ne conſiſte qu'à choiſir des arbres de dimenſions proportionnées.

C'eſt de cette eſpèce de coffre, qu'on propoſe de faire uſage à la tête du canal navigable deſtiné à fournir de l'eau aux cafeyeries : il y en faudra deux, un petit pour fournir les eaux poſé à leur ſurface dans le canal ; & un ſecond plus grand, placé vers le fond du canal, pour en vider les eaux en tout ou en partie, lorſqu'on le déſirera.

§ I I.

Des Batardeaux.

QUoique rien ne paroiſſe plus ſimple que ce qui concerne les batardeaux, ſurtout pour les Habitans des terres-baſſes, que la néceſſité met plus ou moins dans le cas d'acquérir une pratique familiere à ce ſujet, on ne peut ſe diſpenſer d'en examiner ici la conſtruction, & d'indiquer les précautions à prendre, pour qu'ils réſiſtent au poids des eaux, auxquelles on les oppoſe.

Rien au reſte n'eſt plus commun, que de voir ſur les habitations des batardeaux ſe rompre, être endommagés, avoir des filtrations, & éprouver tous les accidents qui les détruiſent au moment où l'on y penſoit le moins; d'où il réſulte quelquefois des déſaſtres, & toujours une perte de temps qu'on doit auſſi toujours regretter.

Deux ſortes de batardeaux.

Les batardeaux dont on a beſoin pour les établiſſements de culture ſont de deux ſortes : d'abord, ceux qu'on fait à demeure pour empêcher les eaux des pinotieres, ou celles de la marée, d'inonder les habitations, & ceux qui coupent ou barrent un foſſé ou un canal dont on n'a plus beſoin; enſuite, ceux qui ne ſervent que momentanément pour garantir des eaux les ouvrages hydrauliques qu'on eſt dans le cas de faire exécuter ou réparer : on place toujours dans ceux-ci un petit coffre, pour vider les eaux qui gêneroient les travaux.

Pour apprécier la maſſe ou la force que doit avoir un batardeau, il faut conſidérer l'étendue du lieu qu'il doit occuper, c'eſt-à-dire, ſa longueur & la hauteur des eaux qu'il doit ſoutenir.

Ces batardeaux ſont ſur une nouvelle méthode.

Avant d'expliqner ceci, il convient d'obſerver que les batardeaux dont il eſt ici queſtion, ſont faits d'après une nouvelle méthode : ils ſont compoſés de deux parties, d'un batardeau, & de deux ſous-batardeaux, un de chaque côté qui en augmente la baſe de deux tiers; deſorte que, lorſqu'il ſera fait mention ici de cette baſe, celle des ſous-batardeaux y ſera compriſe.

Régle générale ſur leur baſe.

On pourra prendre pour régle générale, dans tous les cas qui peuvent ſe préſenter relativement aux terres-baſſes de la Guiane, qu'un batardeau doit avoir de baſe 3 fois la hauteur des eaux qu'il a à ſoutenir, plus le dixieme de ſa longueur.

Ainſi, nous ſuppoſons avoir à barrer une crique de 40 pieds de largeur, & que les grandes marées de l'équinoxe s'y élévent à 12 pieds : cette hauteur donne 36 pieds ; le batardeau ayant 40 pieds de longueur, le dixieme eſt quatre pieds, qui ajoutés à 36, donnent 40 pieds pour la baſe totale du batardeau, que l'on conſtruira comme on va l'indiquer. (o)

On partagera cette quantité en 3 parties, qui ſeront de 13 pieds 4 pouces, dont une ſera la largeur du batardeau, & les deux autres partagées à chacun des ſous-batardeaux.

On placera en travers de la crique, perpendiculairement à ſon cours, deux groſſes piéces de bon bois rondes & brutes, aſſez longues pour porter de 10 pieds ſur chaque côté ; on les éloignera l'une de l'autre de 13 pieds 4 pouces ; & au moyen d'un petit foſſé, ou plutôt d'une entaille dans le ſol, on les baiſſera à un pied au deſſous de ſa ſurface : vers chaque extrémité, en dehors, il y aura quelques bons piquets, pour en retenir l'écartement.

Dans l'étendue des 40 pieds qu'occupe la baſe du batardeau ; on fera nettoyer la crique avec un grand ſoin ; on fera même ſonder avec une pelle, pour chercher s'il n'y auroit pas quelque bois enſevelis ſous la vaſe, qu'il faudroit faire retirer.

On garnit enſuite en dedans de bons & forts piquets, chacune

(o) Les perſonnes inſtruites ſentiront que ces batardeaux ont une force ſupérieure au poids des eaux qu'ils ont à ſoutenir ; on doit leur obſerver qu'il ne s'agit pas de réſiſter à ce poids ſeulement, mais qu'il faut par leur conſtruction prévenir toute filtration d'eau & toute réparation pour l'avenir : la dépenſe en journées pour leur donner cette ſolidité ſera toujours une vraie économie.

de ces deux piéces de bois ou lambourdes ci-deſſus dites ; leſquels piquets ſeront enfoncés profondément, & les têtes à la même hauteur, n'excéderont pas d'un pied le deſſus de cette lambourde : cela fait on comblera le batardeau, juſqu'à la hauteur des lambourdes ſeulement.

De chaque côté du batardeau, à 13 pieds 4 pouces, on mettra une autre lambourde, mais au fond de la crique, en fouillant l'eſpèce de talus naturel occaſionné par les éboulements, pour l'y faire entrer ; après quoi on la garnira de piquets enfoncés ou chaſſés le plus profondément qu'on pourra, en laiſſant toujours excéder la tête d'un pied au deſſus de la lambourde : les deux côtés étant ainſi préparés, on fera combler ces deux ſous-batardeaux, en obſervant qu'au bord extérieur ils ſoient comblés juſqu'au haut des piquets ; & de là en montant par un talus couché ou eſpèce de glacis, juſqu'au haut des piquets du batardeau.

Après que les ſous-batardeaux auront été ainſi comblés & finis, on comblera le batardeau juſqu'au haut de ces piquets d'abord ; enſuite on élevera la digue, en lui donnant, à partir de ces piquets, un petit talus de chaque côté.

On doit élever d'abord ces batardeaux de quelques pieds plus haut que ne le ſont les digues de l'habitation, pour procurer aux terres une grande compreſſion, & eû égard à ce qu'elles s'affaiſſent beaucoup, & qu'ainſi ſans cela, il faudroit dans peu de temps y faire une réparation.

Tous les batardeaux expoſés à l'action des marées, doivent être traités comme on vient de le preſcrire, de quelque longueur qu'ils ſoient d'ailleurs.

Tous ceux qui, par leur poſition au bord d'un canal, ou toute autre qui ne permettra pas qu'il y ait deux ſous-batardeaux, & ne pourront ainſi en avoir qu'un d'un côté, auront deux fois & demie la hauteur ci-deſſus déſignée, dont la moitié ſera pour le batardeau, & l'autre pour le ſous-batardeau.

Mais s'il étoit queſtion de ſoutenir des eaux ſtagnantes, comme celles de pinotieres, on lui donnera alors trois fois la hauteur de ces eaux, dont une moitié ſera également pour le batardeau, & l'autre pour le ſous-batardeau : & dans ce dernier cas, ceux qui n'auront point de ſous-batardeau, auront deux fois & demie la hauteur dite.

Batardeaux non expoſés aux marées.

Dans toute autre expoſition, dans laquelle leur longueur n'excédera pas 15 pieds, ils ſeront faits ſans ſous-batardeaux ; mais dans ce cas, on leur donnera pour épaiſſeur une fois & demie de la meſure de la hauteur des eaux qu'ils ont à ſoutenir.

Batardeaux momentanés.

Les batardeaux qu'on fait pour préſerver les ouvrages momentanément, peuvent avoir un tiers moins d'épaiſſeur ; & on leur donnera une attention proportionnée à leur grandeur, à leur importance, & à la durée du temps qu'ils doivent ſervir.

Conditions réquiſes pour un batardeau.

Pour qu'un batardeau auquel on ſuppoſe d'ailleurs toutes les proportions convenables, ſoit bien fait ; il faut :

1°. Que l'endroit où on doit le conſtruire, ſoit parfaitement nettoyé d'herbes, d'halliers, & qu'on en ait fait ſonder exactement le fond pour s'aſſurer s'il n'y a aucun bois ; ſans quoi, quelqu'épaiſſeur qu'on pût lui donner, il ſeroit ſujet à avoir des filtrations, cauſe prochaine de deſtruction.

2°. Que les piquets ſoient plantés & enfoncés bien perpendicu-

lairement le long des lambourdes. On eſt aſſez dans l'uſage de les incliner contre la lambourde, & de les faire ainſi plus étroits en bas qu'en haut : c'eſt une faute nuiſible : le poids des terres agit alors ſur les lambourdes, les fait plier & les écarte; d'ou il réſulte un dérangement total dans la maſſe du batardeau, des crévaſſes, & ſouvent ſa ruine.

3°. Qu'ils ne ſoient comblés qu'avec de la vaſe franche, & qu'on n'y mêle point par inattention les herbes, halliers, ou brouſſailles, dont le ſol où l'on prend la terre pourroit être couvert.

Attention lorſqu'on travaille à barrer les eaux des marées.

On doit avoir l'attention, lorſque c'eſt à barrer les eaux de la marée qu'on travaille, ſi c'eſt au bord de la rivierre, de ne combler le batardeau que, lorſque la mer eſt preſque baſſe, ou d'expédier ce travail aſſez preſtement, pour qu'il ſoit fait avant la haute-mer; afinque le flot ne vienne pas à le franchir pendant qu'on y travaille : il faut qu'un batardeau ſoit comblé dans l'intervalle d'une marée à l'autre.

Si c'eſt un batardeau dans l'intérieur des deſſéchements, il faut autant qu'on le peut, choiſir pour le faire exécuter un temps où il n'y ait point d'eau dans le canal ou foſſé, dans lequel il doit être élevé.

En rempliſſant les batardeaux, il n'eſt jamais beſoin de fouler les terres pour les affermir, parce que la vaſe priſe à peu de profondeur, eſt dans la belle ſaiſon toujours aſſez molle pour ſe pétrir, ſe lier & faire corps par ſon propre poids; & les coups & les ſecouſſes que les travailleurs occaſionent en le jetant de force de deſſus leur tête & en marchant deſſus, aident auſſi à la preſſion.

Lorsqu'on eſt obligé de faire des tranſports de terres dans la

saiſon pluvieuſe, les négres en marchant gâtent auſſi-tôt le chemin par où ils paſſent, au point de le rendre impraticable : soit qu'on faſſe des batardeaux, soit qu'on ait des ruptures de digue ou autres tranſports de terres à faire dans cette saiſon là, il faut auparavant faire couvrir tout les chemins deſquels on doit se servir, avec des feuilles de pinots ou de baliſiers d'environ trois ou quatre pouces d'épaiſſeur. Cette petite précaution sera ſuffiſante pour éviter ce facheux inconvénient.

CHAPITRE XIII.

Des Ecluſes & des Citernes, avec un nouveau modele de conſtruction pour ces dernieres.

§ I.

Des Ecluſes.

Ecluſes.

IL y a dans l'établiſſement des écluſes, trois parties principales à conſidérer, savoir : la fouille des terres, ou le creuſage de leur emplacement; les fondations en charpente, ou le grillage, & la maçonnerie.

Pour que les détails de chacune de ces parties puiſſent être mieux saiſis, on les expoſera ici dans le même ordre qu'elles doivent être exécutées.

Grillages.

Les grillages doivent toujours être prêts, avant que l'on commence la fouillle des trous. Quoiqu'il ſemble qu'on pourroit tra-

vailler à ces différents ouvrages en même-temps ; il vaut mieux prendre la précaution qu'on vient de preſcrire ; parce que, auſſitôt que cette fouille eſt finie, il faut à l'inſtant même poſer le grillage, & pour cela il ne faut pas s'expoſer au moindre retard de cette partie.

On comprendra mieux la maniere dont il doit être fait, en décrivant celle dont il doit être placé dans le trou deſtiné à le recevoir ; c'eſt pourquoi, nous remettrons à en parler davantage à l'article où nous traiterons de ce dernier objet : & nous commencerons par indiquer ici la conduite qu'il faut tenir pour fouiller l'emplacement de l'écluſe.

Creuſage de l'emplacement des écluſes.

Ces entrepriſes ne doivent être faites que dans la belle ſaiſon : autrement, les dépenſes ou faux fraix, les accidents ou autres inconvénients, la feroient peut-être excéder de cinq ou ſix fois celles qu'elle auroit dû coûter : mais comme cette belle ſaiſon eſt fort courte, & qu'il ne faut pas s'expoſer à être atteint par les premieres pluies, il conviendra de commencer la fouille vers la fin du mois d'Août, ou le commencement de Septembre.

Fouille des terres.

On commencera à l'endroit où l'écluſe doit être placée, par tracer un eſpace de 28 pieds quarrés, en marquant les quatre angles par quatre bons & forts piquets.

A l'entour de ces quatre piquets, on tracera quatre autres lignes à 14 pieds de diſtance, pour circonſcrire un quarré au premier : on le marquera auſſi de bons piquets : cette enceinte eſt l'extérieur du trou qui aura alors 56 pieds.

Ces 14 pieds à l'entour du petit quarré ſont pour l'eſpace deſtiné aux talus ; & le quarré de 28 pieds, au milieu eſt le trou,

l'emplacement de l'écluſe, qui doit être fouillé à la profondeur où doivent être poſées les fondations.

Il ne faut pas que les écluſes ſoient placées tout-à-fait au bord des rivieres; mais elle ne doivent auſſi jamais en être à une plus grande diſtance que 60 à 70 toiſes, à moins de cauſes particulieres.

Canal de l'écluſe à la riviere.

Lorſque l'emplacement de l'écluſe ſera ainſi déſigné & marqué, on tracera delà à la riviere, un canal de 15 à 18 pieds, qu'on fera ouvrir d'abord à la profondeur de la baſſe-mer; ſur lequel à la diſtance de 24 pieds du trou ou emplacement de l'écluſe, on placera de ſuite un petit coffre d'un pied d'ouverture qu'on garnira d'un bon batardeau.

Evacuation des terres du trou.

Cela étant ainſi préparé, on commencera à fouiller le trou, en tranſportant toutes les terres à 24 pieds de diſtance du trou: il ne doit point y en avoir des dépoſées plus près qu'à cet éloignement, tout à l'entour du trou.

Lorſqu'on a fouillé environ un pied de profondeur, on rétrécit le trou d'autant ſur chacune des quatre faces, afin de former un eſcallier. On continue la fouille de cette maniere, en rétréciſſant toujours d'un pied à chaque pied de profondeur, pourque cet eſcallier en même-temps qu'il fait l'effet d'un talus, ſerve à l'enlévement des terres.

Profondeur définitive.

Pour ſavoir quelle doit être la profondeur définitive, on doit obſerver qu'ayant pris le niveau de la baſſe-mer, dans le temps des grandes marées, le deſſus du pavé, ou le fond de l'écluſe doit être placé 6 pouces au deſſous, ſi les marées ſont de la force ordinaire; mais eû égard que dans cette ſaiſon, on ſe trouve aux approches ou au temps de l'équinoxe, ſi la marée eſt très forte, on mettra l'écluſe au niveau de la baſſe-mer.

Le grillage, comme on l'expliquera tout à l'heure, aura 20 pouces & demi de hauteur, & la fondation en briques 10 pouces & demi, ce qui fait 2 pieds 7 pouces pour ſa totalité : il faudra donc approfondir le trou de 31 ou de 32 pouces, au deſſous du niveau de la baſſe-mer, ſelon les obſervations qu'on vient de preſcrire ſur la diverſité dans la force des marées.

Le trou étant à la profondeur indiquée, on placera ſur le devant, du côté de la riviere, une piéce de bois de 25 pieds de long, ſur 10 pouces d'équarriſſage, de maniere qu'elle ſoit en travers de la direction du canal d'écoulement, ainſi que de la ligne de chaſſe, & qu'elle faſſe avec lui un angle droit.

Fondation en charpente.

A 20 pieds de diſtance de dehors en dehors, en allant vers le derriere du trou, on en placera une pareille qui lui ſera parallelle; & par deſſus ces deux piéces, on en mettra cinq autres en ſens contraire, c'eſt-àdire dans la même direction que le canal, faiſant un angle droit avec celles de deſſous: une ſera placée au milieu; deſorte que ces fondations ont 20 pieds ſur toutes les faces.

Ces cinq dernieres pieces auront 8 pouces d'équarriſſage ou d'épaiſſeur : elles ſeront aſſemblées dans les premieres, à queües d'aronde dont la profondeur ſera de 2 pouces à chacune ; ce qui les ſera entrer de 4 pouces l'une dans l'autre, & on les arrêtera par de bonnes chevilles.

On coupera des madriers d'un pouce & demi d'épais, de 4 pieds de long, pour faire des *palles-planches*, qu'on chaſſera dans la vaſe, devant & derriere les fondations, tout le long des premieres piéces; avec la précaution qu'elles ne ſoient pas tout-à-fait

enfoncés juſques là, & que les têtes de ces palles-planches dominent de quatre pouces les ſecondes piéces, celles de deſſus : on les cloüera fortement le long des piéces d'en bas.

Après cette opération, on emplira très exactement avec de la vaſe l'entre-deux de toutes ces piéces de bois, juſqu'au niveau des ſecondes ou dernieres.

On prend alors des tirants de 20 pieds de longueur, & de 6 pouces ſur 5 d'équarriſſage; on les place en travers de la direction du canal, en travers & au deſſus des ſecondes piéces, mais on fait toucher celles-ci les unes aux autres comme un plancher, dans toute l'étendue de la fondation ; & elles ſont toutes fortement chevillées ſur ſes ſecondes piéces.

On a dit plus haut qu'on avoit laiſſé dépaſſer les têtes des palles-planches : c'eſt pour les cloüer encore avec une égale force contre le premier de ces tirants poſés en forme de plancher ; après quoi, on ne fait plus que plancheyer le tout, en travers de ces tirants, avec des madriers bien joints & bien cloüés.

Voila en qnoi conſiſtent les fondations en charpente : on a déja dit qu'elles devroient être faites d'avance ; & ſi l'on a parû les travailler & les aſſembler ici en les plaçant, c'eſt pour éviter des répétitions que le défaut de plans ne multiplie déja que trop.

La charpente étant finie d'être poſée & placée, on maçonne à chaux & ciment tout ce plancher, ainſi que toute l'écluſe, avec

En briques.

une brique de plat : après celle-ci, un autre en croiſant les joints ; & ainſi trois de ſuite.

Deſcription & dimenſion de l'écluſe.

Après cela, on deſſine ſur ces briques, on trace en grand le plan de l'écluſe : dans le milieu de ſa longueur, on lui donne

7 pieds d'ouverture ou de largeur ; & à cet endroit, les côtés ſeront paralleles dans une longueur égale de 6 pieds ; mais de ce point, ils ſeront dirigés obliquement, de maniere que l'écluſe ait 9 pieds de large aux deux extrémités.

Cette largeur eſt ſuffiſante pour un grand établiſſement : ce n'eſt pas la capacité exceſſive des écluſes qui facilite le prompt écoulement des eaux ; c'eſt la grandeur des canaux, la juſte proportion des foſſés, & la propreté qu'on doit y entretenir.

En traçant ce plan, on donnera de 28 à 30 pouces d'épaiſſeur aux murs, ſelon que la dimenſion des briques le comportera : leur longueur ſera de deux pieds moindre que l'étendue de la fondation de 18 pieds.

Au milieu de la longueur, & derriere ces murs, vis-à-vis de celui qui doit porter les grandes rainures pour la porte ou paile, on marquera de chaque côté de l'écluſe un contrefort de 2 pieds & demi d'épaiſſeur, & 4 pieds de longueur à ſa baſe, & qui n'auroit que le tiers de cette ſaillie à ſon ſommet.

On tracera aux quatre extrémités des murs, toujours derriere, de petits contreforts, ou eſpèces de retours d'angle, de 16 à 18 pouces d'épaiſſeur, & trois pieds de longueur à leur baſe, & d'un pied ſeulement au ſommet.

Dès que ce tracé ſera fini, on commencera à élever ces murs de la hauteur de deux briques ſeulement, & on fera avant d'aller plus loin, le pavé de l'intérieur de l'écluſe en briques poſées de kant ; ſur quoi il faut obſerver qu'aux deux extrémités de ce pavé, dans une largeur de deux pieds, les briques doivent être placées ſelon la longueur de l'écluſe, & dans la direction du canal ; ainſi

qu'au milieu où on doit frapper la porte ; & l'on commencera à faire ces parties avant le reſte; après quoi on pavera le tout, en plaçant les briques dans un ſens contraire.

Après cela on élevera les murs, en obſervant de former en même-temps la rainure pour la porte : elle doit avoir 5 pouces & demi de largeur, & 6 de profondeur.

Il faut auſſi obſerver que ces murs ſoient élevés à plomb par derriere, & que par devant ils forment un talus tel que le mur, allant toujours en diminuant, ne doive plus avoir qu'un pied d'épaiſſeur au ſommet. Ils auront ainſi toute la force néceſſaire pour réſiſter à la pouſſée des terres, quoiqu'au deſſous des proportions ordinaires, parce que la forme évaſée de l'écluſe, le ciment & la qualité des matériaux balancent, & au-delà, le moins d'épaiſſeur qu'on donne aux murs.

Elévation de l'écluſe

On éléve ainſi l'écluſe juſqu'à la hauteur des digues ; c'eſt-à-dire, qu'elles doivent excéder d'un pied le plein des plus fortes marées de l'équinoxe.

On laiſſe ſécher un peu la maçonnerie, avant de combler de terre le derriere de l'écluſe ; c'eſt-à-dire, on n'en mettra point pendant qu'on les éléve ; mais à l'inſtant qu'elles le ſeront, on tranſportera une hauteur de 3 pieds de terre ; quelques jours après, encore 2 pieds ; & au bout de 12 jours, on comblera le tout : & ces intervalles ſucceſſifs ſeront ſuffiſants pour un aſſéchement convenable de la maçonnerie : ces terres au ſurplus, ne doivent point être battues.

A Surinam, on donne moins de talus aux écluſes, & on apporte moins de précautions à les conſtruire ; parce qu'on ſe repoſe ſur

la forte liaiſon, & ſur la bonté & la qualité des matériaux qu'on ménage moins; mais la principale raiſon en eſt que perſonne d'inſtruit ne s'en mêle, & que cette partie eſt abandonnée à de ſimples ouvriers dénués des connoiſſances réquiſes pour calculer la force des murs : auſſi voit-on ſouvent manquer des écluſes.

Proportion de largeur pour les murs.

Les proportions que la ſtricte régle impoſe pour ces murs ſont, que pour la hauteur de 12 pieds, ils ayent 3 pieds 9 pouces d'épaiſſeur à leur baſe, & un pied 9 pouces à leur ſommet : ce qui donne un talus de 2 pieds; mais comme on vient de le dire, on peut ſans inconvénient les réduire à la proportion qu'on a établie ci-deſſus.

Méthode ſur de plus petites démenſions.

On peut même encore réduire d'un quart les proportions qu'on a aſſignées pour les murs, pourvû que, laiſſant les contreforts dans les mêmes dimenſions, on termine le haut de l'écluſe par une voute.

Alors, & dans ce cas on ne leur donneroit qu'un talus d'un demi pouce par pied d'élévation.

On pourroit trouver des raiſons d'économie pour adopter cette méthode, parce qu'on pourroit réduire de beaucoup les dimenſions générales : il ſuffiroit qu'une écluſe eût 15 pieds de longueur, au lieu de 18; les murs ſeroient faits paralleles l'un à l'autre; ce qui réduiroit la largeur totale. La voute en plein ceintre peut être recouverte de terre, à l'épaiſſeur de 5 pieds; ce qui porte ſa naiſſance à 4 pieds du fond de l'écluſe; par conſéquent les murs n'auroient que cette derniere hauteur, excepté 3 pieds de long à l'endroit de la porte, qui devroit être également élevée, ainſi que le contrefort à la hauteur ordinaire.

Il faudroit encore élever à cette même hauteur quatre petits murs ſur la voute, un à chaque extrémité & de chaque côté de la porte; laiſſant un pied de vide entr'eux pour ſon paſſage : ces murs ſont néceſſaires pour contenir les terres qui couvriroient les voutes, & former le corps total de l'écluſe : mais quelque compliqués que puiſſent paroître ces détails, cette méthode exigeroit moins de matériaux.

Comme le frottement de la paile contre les rainures de briques les uſe plus ou moins, & dégarnit leurs jointures de leur ciment, nous déſirerions qu'on voulût faire venir d'Europe des pierres de taille toute travaillées & portant ces rainures toutes faites. Il faudroit ajouter des blocs de la même pierre, qu'on maçonneroit dans la pavé où la porte frappe en tombant.

Ecluſes en pierres de taille.

On peut auſſi faire les écluſes en pierres de taille; on pourroit même les faire travailler en france, de maniere qu'on n'auroit ici qu'à les poſer ſur un grillage. Elles couteroient même beaucoup moins; ſurtout ſi on les faiſoit conſtruire dans les provinces où cette matiere eſt abondante & à bon marché, & encore à proximité des ports de mer, par exemple en Normandie.

Il faudroit pour cela envoyer des plans bien exactes, & même y joindre un modele ſur une échelle aſſez grande pour qu'on pût en diſtinguer les plus petits détails.

§ I I.

Des Citernes.

LEs citernes qu'on a faites juſqu'ici dans les établiſſements

des terres-baſſes conſiſtent en de vaſtes réſervoirs, couverts d'une voute & de terre par deſſus, avec une ouverture en travers, un ſoupirail pour la communication de l'air, & un autre en forme de puits, pour ſervir à puiſer l'eau.

Cette méthode eſt diſpendieuſe, & ne nous parait pas ſuſceptible d'une propreté ſuffiſante pour la conſervation de bonnes eaux; celles qu'elles renferment étant d'ailleurs couvertes d'un air trop ſtagnant.

Méthode nouvelle.

Nous propoſerons en conſéquence une nouvelle méthode, qui paroit réunir tout ce qui peut conſtituer une bonne citerne, & contribuer à procurer continuellement des eaux épurées, & telles qu'on peut raiſonnablement les déſirer dans ce cas là. Nous lui ſuppoſerons ici les dimenſions convenables à un grand établiſſement, qu'on pourra réduire à telles proportions que chaque convenance particuliere pourroit exiger.

Cette citerne conſiſtera en un baſſin quarré de 21 pieds de vide, & de 5 pieds & demi de profondeur, lequel ſera moitié dans la terre, & moitié dehors. Il ſera partagé en croix dans le milieu par deux murs, qui ſe croiſeront à angles droits, portant environ un pied d'épaiſſeur; ce qui formera quatre baſſins de 10 pieds quarrés chacun.

Un ſeul ſera réſervé pour y puiſer l'eau; celui qui y ſera adjacent ſur la même face, ſera auſſi l'unique qui recevra les eaux, par des dalles: les murs tout à l'entour de ce dernier ſeront élevés de trois pieds plus que les autres. La partie de celui qui ſéparera ces deux baſſins, aura ici plus d'épaiſſeur: on lui en donnera deux pieds, pour éviter toute filtration.

Nous ſuppoſons que, ſur la face qui ſe préſente à nous, le

baſſin à droite ſoit celui dans lequel on puiſera l'eau ; & nous l'appellerons N°. 1 : celui à gauche, ſera celui dans lequel les eaux tomberont & ſera appellé N°. 2.

Le fond du baſſin N°. 2 ſera élevé de 3 pieds, plus que celui du N°. 1, qui eſt le plus profond; & ce fond du même N°. 2, ſera auſſi élevé de 2 pieds plus que le N°. 3, celui encore de ce dernier de 6 pouces plus que le N°. 4, & celui-ci auſſi 6 pouces plus que le N°. 1.

Il y a ſelon la conſtruction du plan, auſſi trois autres murs de ſéparation, celui entre les Nos. 2 & 3, celui entre les Nos. 3 & 4, & un entre les Nos. 4 & 1. Le fond de ces murs de ſéparation ſera conſtruit juſqu'à la hauteur d'un pied ou de 15 pouces, avec des blocs de pierre de taille, de l'eſpèce de ces pierres à filtrer qui nous ſont apportées des Canaries; & le reſte du mur pourra être élevé en briques à l'ordinaire : il ſeroit bien mieux néantmoins, qu'on pût les faire tout entiers de ces mêmes pierres, qui ne doivent pas être chères.

Pierres à filtrer employées dans les murs.

Ces blocs ſeront plus minces que les murs, dont l'épaiſſeur eſt d'un pied : ils peuvent n'avoir que 7 à 8 pouces, & pour éviter que l'effort ou le poids des murs ne faſſe éclater ces blocs, on fera faire à chacune des extrémités, & dans le milieu, un petit pilaſtre en briques, leſquelles ſupporteront tout cet effort : mais on le répéte, il faut tacher de faire ces murs en entier avec de ces pierres.

Ne pouvant y avoir aucune filtration entre les Nos. 2 & 1, par ce moyen, le N°. 2 dont le fond ſera élevé de 3 pieds, plus que le N°. 1, dont les murs ſont plus élevés, & qui a plus

de hauteur que les autres, devant ſeul recevoir les eaux, elles diſtilleront par ces pierres à filtrer dans le N°. 3, dont le fond ſera deux pieds plus bas; de celui-ci, dans le N°. 4, dont le fond ſera encore 6 pouces plus bas que le précédent; & delà enfin dans le N°. 1; diviſion qui a le plus de profondeur, où on puiſera l'eau ponr le beſoin.

Il réſulte de cette diſpoſition que toute l'eau ſera filtrée trois fois, pour parvenir dans le baſſin, où elle doit être puiſée pour l'uſage, ſans qu'on y donne aucun ſoin, par le ſeul moyen de la conſtruction de la citerne.

Il conviendroit de planter des arbres tout au tour, aſſez rapprochés l'un de l'autre pour que les branches ſe touchent, & ſe croiſent même, & aſſez près de la citerne pour qu'elle en ſoit totalement ombragée. Plantation d'arbres autour.

Il faut auſſi la garantir d'être infectée par les crapauds, les ſerpents & les animaux, & par tous les inſectes qui donnent de la répugnance: comme cette citerne ne doit être couverte d'aucune maniere, nous penſons que pour cet effet le moyen le plus convenable ſeroit de faire tout à l'entour, ſur les murs extérieurs de la citerne, un exhauſſement en cloiſon de planches de 6 pieds de hauteur, avec des portes pour communiquer dans chaque baſſin. (p)

(p) Tout cet arrangement n'offre que le léger inconvénient des feuilles mortes de ces arbres, qui pourront tomber dans la citerne. Cependant la néceſſité de la laiſſer à découvert, pour conſerver les eaux pures, eſt abſolue; on pourroit obvier en partie à cet inconvénient, en faiſant incliner un peu vers l'intérieur la cloiſon de planches,

Par ce moyen ſimple, toute communication nuiſible ſe trouve interceptée, même de la part des hommes; ce qui eſt auſſi un point eſſentiel.

Une pompe eſt indiſpenſable pour tirer l'eau : on ne doit jamais permettre dans aucun cas, qu'il en ſoit puiſé avec quelque vaſe que ce ſoit; ou bien il faut renoncer à la propreté, & dès là à la bonne eau.

Fondations. Les fondations de ces citernes ſeront faites différemment de celles des écluſes : avec quatre piéces de bois de 7 pouces d'épaiſſeur, on aſſemblera un quarré égal aux dimenſions extérieures, ou de la grandeur de toute la citerne; enſuite on aſſemblera à tenons & mortaiſes dans ce quarré de quel ſens on voudra, des tirants de même groſſeur, à diſtance d'environ 18 pouces l'un de l'autre; ſur cette platte-forme ſera fait un plancher en madriers de deux pouces d'épaiſſeur, de toute la longueur de la fondation, c'eſt-à-dire d'une ſeule piéce.

Lorſque le trou ſera fouillé, comme on l'a remarqué, à la profondeur de 5 pieds & demi, laquelle comprend la meſure de 2 pieds 9 pouces, pour la moitié de la hauteur de la citerne, & d'un pied 3 pouces pour l'épaiſſeur des fondations, on poſera le grillage, & on remplira exactement avec de la vaſe tous les entre-deux de ces tirants, juſqu'à leur niveau; après quoi, on cloüera

---

de ſes quatre côtés en forme d'entonnoir renverſé, & couper ſucceſſivement les branches d'arbres qui avanceroient ſur la partie ouverte, ou cette eſpèce d'orifice, ou même ſeulement en élevant ces cloiſons perpendiculaires, de maniere que le ſoleil ne pourroit atteindre la ſurface de l'eau, qu'un inſtant à midi; ce qui ne pourroit l'échauffer que bien peu.

fortement le plancher avec de grands cloux. Il faut obſerver qu'il eſt du reſte aſſez indifférent que les citernes ſoient autant enterrées ; on peut les mettre toutes hors de terre.

Sur ce plancher on maçonnera ſix rangs de briques de plat, avec chaux & ciment, ainſi que toute la citerne ; & ſur cette eſpèce de maçonne ou carrélage, on commencera les murs des quatre faces de 20 pouces d'épaiſſeur, ainſi que ceux de ſéparation ; en faiſant en même-temps les fonds inégaux des quatre baſſins, après quoi on pavera encore le fond intérieur de ces quatre baſſins d'une autre brique, & d'un carreau également de briques par deſſus, le tout toujours à jointes croiſés.

C'eſt ici que l'on doit placer l'aſſiſe de pierres à filtrer dans les trois murs de ſéparation qui doivent en avoir, ainſi qu'il a été dit ci devant ; enſuite on continuera l'élévation de tous les murs de la citerne à la fois, en leur donnant quatre pouces de talus à l'extérieur ; mais ils ſeront d'à-plomb en dedans.

Lorſqu'elle ſera finie, on laiſſera ſécher les murs, avant de combler les terres au tour : ſi néantmoins on craignoit la pluie, ou ſi la fin du beau-temps menaçoit, on auroit la précaution de voir ſi les baſſins ſont pleins d'eau juſqu'à moitié ou au tiers au moins, parce que ſans cela, ſi le trou venoit à être rempli par la pluie, la citerne pourroit être en quelque façon ſoulevée & perdre de ſon à-plomb : que ſi étant vide elle étoit tout-à-fait dans la terre, & le trou plein d'eau, elle flotteroit.

Dans ces ſortes de travaux, lorſque tous les murs ſont finis, il reſte une opération importante à faire : elle conſiſte à retirer d'entre

Opération importante.

les briques, pierres ou matériaux quelconques le mortier ou ciment, à la profondeur de 3 à 4 lignes dans tous les joints.

Lorſque cette partie eſt finie, avec une truelle faite exprès qui n'a qu'environ 3 lignes de large & bien polie, on *rejointoye* de nouveau tous ces joints, en y faiſant entrer du ciment à force, en le preſſant juſqu'à ce qu'il ſoit à peu près ſec : avant de le poſer, on a eu ſoin d'injecter d'eau tous les joints; & ils doivent être encore humectés ou mouillés, à meſure qu'on applique le ciment, au moyen d'un eſpèce d'eſcouvillon qu'on ſecoue pour en élancer l'eau

Continence d'une citerne décrite.

Une citerne de la grandeur qu'on vient de voir, qui auroit 21 pieds de vide, dont il faut déduire l'épaiſſeur des murs de ſéparation, en la ſuppoſant remplie à la hauteur moyenne qui répondroit à celle de 4 pieds également pour tous les baſſins, parce que celui qui reçoit l'eau étant plein, les autres le ſeront moins à proportion de celui là, une telle citerne, dis-je, contiendroit 280 bariques de Bordeaux, quantité d'eau ſuffiſante pour l'uſage d'un grand établiſſement.

Si on vouloit en étendre l'uſage aux eſclaves, il ſuffiroit qu'elle eût une grandeur à peu près double de celle-ci; parce qu'ils ne s'en ſervent que pour boire, & faire bouillir leur manger, tandis que les blancs en ont un beſoin infiniment plus étendu.

Obſervation pour la filtration.

Si l'on trouve que l'eau n'a pas beſoin de trois filtrations, elle n'en ſubira que deux, en diviſant la citerne en trois; ſi l'on en déſire encore moins, la diviſion en deux ne donnera qu'une filtration.

Si l'on objecte encore, qu'il ſeroit peut-être difficile de ſe pro-

curer de ces pierres . . . . . mais à bien prendre, tout eſt difficile juſqu'à un certain point; & les plus petites choſes comme les plus grandes, ſont également accompagnées de plus ou moins grandes difficultés.

D'ailleurs, on ſe procure ces pierres toutes creuſées & préparées exprès pour diſtiller l'eau, qu'on appelle *pierres à filtrer*; dans le beſoin ne pourroit-on pas ſe procurer des blocs de ces mêmes pierres, ou ſe ſervir de ces mêmes pierres à filtrer ?

Laver les citernes.

Pour avoir de bonnes eaux, on doit laver les citernes auſſi ſouvent que les ſaiſons peuvent le permettre. Celles dont nous venons de propoſer la méthode, auront l'avantage de rendre potables & pures les eaux qu'on eſt obligé quelquefois de ſe procurer & de raſſembler à la hâte, ſoit des pinotieres, ſoit d'ailleurs, lorſqu'on en manque par accident dans quelques circonſtances.

Ces citernes auront la propriété de mieux conſerver leurs eaux, parce qu'elles ne ſeront point fermées ou couvertes par deſſus; enfin, elles coûteront moins de matériaux & de façon : & c'eſt un avantage encore réuni à tous les autres.

CHAPITRE XIV.

Des Bâtiments pour logement, & des Caſes négres.

ON ne ſe propoſe point d'offrir ici des plans de maiſons : le goût de chacun doit décider de celui qui peut lui convenir, & des dimenſions qui lui ſont propres. On ne s'occupe donc en

ce chapitre que d'obfervations ſur les objets d'une utilité générale, qui intéreſſent également tout le monde. (q)

Logements des blancs doivent être bâtis à étage.

Sur toutes les habitations, la principale maiſon, celle du maître, & celle deſtinée aux blancs qui y ſont employés, doivent être bâties à étages : c'eſt une néceſſité indiſpenſable, puiſque dans tous les lieux du monde, il y a une différence ſi ſenſible, entre l'air qu'on reſpire au rez de chauſſée & celui des étages : elle doit être bien plus conſidérable encore dans un climat ſi prodigieuſement humide, ſur tout ſur un ſol bas, lequel malgré les meilleurs deſſéchements, conſerve une très grande humidité radicale.

Il eſt donc inconteſtable que, dans la Guiane en général, il faut avoir la prudence de n'habiter que le haut des maiſons.

Un étage ſeulement ſera très ſuffiſant pour ſe loger d'une maniere convenable, parce qu'on peut pratiquer des appartements à coucher dans le grénier, pourvû qu'en conſtruiſant le comble on ait l'attention de ſuivre un plan qui en facilite la diſtribution : celui qui paroît convenir le mieux eſt un comble à pignons droits, avec ſes deux côtés en manſarde.

(q) On peut auſſi dans les terres-baſſes, conſtruire des maiſons avec la même ſolidité que dans les terres-hautes : ceux qui ne voudront pas faire la dépenſe de fondations en maçonnerie, n'auront qu'à faire les poteaux de 2 ou 3 pieds plus longs & les aſſembler dans des ſolles : on fera des foſſés de cette profondeur, on y jetera un peu de ſable, ſur lequel on poſera les ſolles de niveau, & l'on comblera ces foſſés dès que la maiſon ſera montée. Cette méthode, quoique ſi ſimple, ſera ſuffiſante pour aſſurer la ſolidité de toutes ſortes de bâtiments ; on ne doit dans aucun cas jamais ſe ſervir de pilotis dans les terres-baſſes : ce ſeroit une dépenſe inutile qui ne procureroit aucune ſolidité : il ne faut faire uſage que de la méthode qu'on indique ici, ou des grillages qu'on a indiqué ci-devant.

On invite à ne pas négliger un moyen de ſe procurer avec très peu de dépenſe, des logements auſſi utiles pour la ſanté, qu'agréables en même-temps pour la vue.

Les bas des maiſons peuvent alors ſervir de magaſins pour la denrée, & pour d'autres effets dont la quantité & la multiplicité exigent des lieux propres à les y dépoſer.

Des citernes.

Les citernes ſont auſſi un objet d'utilité qu'on ne peut ſe permettre de négliger, dès qu'on a les moyens; & dans ce cas, on feroit bien de leur donner une grandeur aſſez conſidérable, pour qu'elles puiſſent ſuffire à l'uſage du maître & des eſclaves, pendant le temps des ſéchereſſes.

On doit de plus rechercher avec grand ſoin à ſe loger commodément, à rendre le ſéjour d'une habitation le plus agréable, & le plus aiſé à pratiquer qu'il ſoit poſſible: pluſieurs choſes peuvent y concourir, & contribuer à le rendre tel, par exemple; des alentours d'établiſſement bien deſſéchés, un peu élevés par des apports de ſable, de coquillages, de rocailles ou de roches qui peuvent être briſées pour garantir ces lieux d'une trop grande humidité, & pour les rendre propres; des chemins bien entretenus; des allées d'arbres fruitiers, dont la diſtribution ſoit agréablement variée, & dont la diverſité joigne l'agrément à l'utilité extrême dont ils doivent être pour le maître & pour les eſclaves, auxquels il convient d'avoir l'attention de procurer le précieux avantage de pouvoir jouir d'une grande abondance des meilleurs fruits, ſi utiles & ſi néceſſaires à la conſervation de leur ſanté.

Allées d'arbres fruitiers.

Il faudra donc les multiplier autant qu'on le pourra ſans occaſionner la ſtagnation de l'air: car les arbres doivent être conſidérés

comme des ventilateurs précieux & néceſſaires ; & ce doit être la baſe des combinaiſons pour la diſtribution des allées : d'après ces obſervations, les eſpacements uniformes n'offrent pas plus d'utilité que d'agrément. Il faut çà & là faire ces plantations par groupes très rapprochés ; & ailleurs de divers manieres. (r)

Autres acceſſoires intéreſſants.

Il ne faut rien négliger non plus pour ſe procurer les choſes qui peuvent facilement contribuer à l'aiſance ; telles qu'un bon jardin potager, une ſavane ſuffiſante couverte de bétail, de moutons & de cabrites ; une bonne baſſe-cour, des colombiers, & des parcs à entretenir une grande quantité de cochons : il ne faut pas ſe borner à une partie de ces objets ; il faut tacher de les raſſembler tous & abondamment.

Utilité d'une vie ſimple, mais aiſée.

On n'a pas encore obſervé avec attention qu'une vie ſimple, mais très aiſée, doit être le partage du cultivateur, & qu'elle peut contribuer infiniment à la proſpérité des établiſſements.

Les premiers beſoins conſiſtent dans les moyens d'exiſter, &

(r) Si l'on veut que ces groupes ayent toute l'utilité qu'on peut déſirer, il faut donner très peu d'eſpacement aux arbres ; ceux qui exigent ordinaitement un eſpacement de 18 à 20 pieds ; il ne faut les eſpacer que d'une dixaine de pieds, alors ils s'éleveront davantage & formeront des ombres complets ; on ne connoît point encore tout l'avantage & l'agrément qui réſulteroient de ces combinaiſons & de ces diſpoſitions.

On devroit pour les Villes & les Bourgs avoir la même attention, celle de ſe procurer ſoit des places publiques, ſoit des promenades infiniment bien ombragées & agréablement variées : les mœurs y gagneroient beaucoup, ainſi que la ſanté. On eſt étonné que cela n'eſt point encore été aſſez fortement ſenti & qu'on ne l'ait pas mis à exécution dans toutes les Colonies.

c'eſt dans leur uſage que ſe trouve la premiere jouiſſance : quand celle-ci eſt incomplete, les autres ont bien peu de valeur. Le cultivateur qui vit dans la gêne, qui ne voit autour de lui que le tableau d'une eſpèce de miſere, qui n'eſt ainſi frappé de toutes parts, que de l'aſpect de triſtes objets, en recevra ſucceſſivement des impreſſions de plus en plus facheuſes, qui feront naître en lui le dégoût, germe des négligences & du relachement d'où provient la ruine des établiſſements.

Celui qui eſt dans une ſituation oppoſée, ſent au contraire l'aiſance écarter loin de lui les petits ſoucis qu'enfante journellement l'impuiſſance de ſe ſatisfaire; il jouit plus completement de ſes facultés : l'ame ſatisfaite, il eſt ſenſible à l'attrait de l'ordre, & appliqué à l'entretenir ſans ceſſe, il conſerve toute ſon énergie & ſon activité; tout ce qu'il fait l'intéreſſe, & flatte ſon amour propre, il a enfin tout ce qu'il faut pour créer dans ſes établiſſements l'organiſation la plus propre à les faire proſpérer. (f)

Néceſſité d'éviter le luxe.

Autant on doit rechercher les commodités, l'aiſance & l'agrément, autant doit-on porter un ſoin extrême à éviter tout ce qui ne tiendroit abſolument qu'au luxe : d'abord, parce qu'il nuiroit par ſes dépenſes onéreuſes, & par ſes influences; enſuite, parce qu'il ſeroit ridicule & iuutile dans un établiſſement de culture, qui n'eſt

---

(f) D'ailleurs l'aiſance du maître en répand ſur les eſclaves qui ſont autour de lui & reflue juſqu'à ceux qui ſont éloignés, juſqu'aux malades ſurtout & ceux qui ont beſoin de ce ſecours. Bien plus, l'amour-propre & la vanité des eſclaves en tire avantage, au lieu qu'une eſpèce de pauvreté ou d'avarice, les humilient au de-là de tout ce qu'on peut dire.

uniquement qu'un lieu de travail, dont les divers détails vraiment importants ſont aſſez multipliés, pour reſter quelquefois inéxécutés en partie faute de temps : la deſtination d'une habitation eſt ſans contredit toute oppoſée; mais la conſervation de la ſanté, la douceur de la vie, le bien-être général en un mot, demandent également qu'on en faſſe un ſéjour le plus ſain, & le plus agréable qu'il ſoit poſſible.

Caſes-négres.

Les logements deſtinés aux eſclaves, ou caſes-négres, ſollicitent auſſi une attention particuliere. On les loge plus ou moins mal dans les unes ou les autres Colonies : en général dans toutes, on n'y met ni la dépenſe néceſſaire, ni les ſoins convenables; & on les néglige totalement dans quelques-unes.

Vices de quelques-unes de Surinam.

A Surinam, pluſieurs propriétaires ont ſoigné avec une attention & une dépenſe dignes de leur ſenſibilité & de leur déſintéreſſement les caſes de leurs établiſſements : il eſt facheux qu'ils n'y ayent pas ajouté une maturité de réflexions qui les eût conduits à ſaiſir la meilleure forme pour leur conſtruction.

Ils les ont fait bâtir en corps de cazernes, & ont voulû les faire contribuer à la ſimétrie & à l'embelliſſement de l'établiſſement total.

Goût des eſclaves à cet égard.

Ils n'ignoroient cependant pas que l'eſclave a une répugnance ſuvincible pour de pareils logements, & qu'il préfere être dans une mauvaiſe & miſérable caſe, à demi-cloſe, & couverte de chaume, dans un lieu un peu plus iſolé, à en habiter une bâtie ſolidement, fût-ce même avec une eſpèce de luxe, mais dans laquelle il ne peut rien faire, ni proférer une parole avec ſa femme & les ſiens, ſans être entendu de ſes voiſins.

En les bâtiſſant avec la même ſolidité & le même ſoin, il n'en eût coûté que bien peu de dépenſe de plus, pour ſéparer les caſes en logements iſolés, pour chaque famille ou ménage.

Leur établiſſement le plus convenable.

Il ſeroit à déſirer que tous les propriétaires qui en ont les facultés, vouluſſent faire conſtruire leurs caſes-négres en bois, & aſſez élevés avec un eſpèce de demi-étage pour que tous les négres puſſent coucher à leur aiſe dans le grénier : une partie du bas leur ſerviroit de cuiſine; & le ſurplus, à loger leurs effets, & les outils de culture dont on les pourvoit : on ſe trouvera bien de ſuivre ces principes qu'on ne ſauroit aſſez recommander.

On doit en élever le ſol autant qu'il eſt poſſible : l'humidité qui peut ſe joindre à la fraicheur de l'air, pendant la nuit, ne ſauroit être que très nuiſible à des gens grévés de laſſitude, dans leſquels, le relachement des pores & des nerfs, eſt proportionné aux fatigues qu'ils ont eſſuyées pendant tout le jour. Par la même raiſon les caſes cloſes avec trop de préciſion, où l'air ne ſe renouvelleroit pas aſſez, & qui ſeroient par conſéquent trop chaudes, leur ſeroient très nuiſibles & elles ſeroient impropres à la réparation de leurs forces. Il faut encore avoir une grande attention, & prendre tels arrangements qu'on croira les plus propres pour garantir les négres qu'ils ne ſoient piqués des chauves-ſouris pendant la nuit, ſoit en leur donnant des couvertures, ſoit en faiſant fermer aſſez exactement l'endroit de leur caſe où ils couchent pourque ces animaux n'y puiſſent pas pénétrer, & de maniere cependant que la circulation de l'air ne ſoit ni interceptée ni gênée. On ne ſauroit imaginer à quel point les piquûres des chauves-ſouris exténuent les négres, & combien de maladies il en réſulte & même de perte

d'eſclaves, d'enfants ſurtout, parce qu'on n'en ſoupçonne pas la cauſe.

Les caſes-négres doivent autant qu'il eſt poſſible, être placées à proximité des canaux navigables, afin de leur en faciliter l'uſage.

On doit auſſi les diſtribuer de maniere à prévenir que l'incendie d'une caſe ou d'une partie, ſe communique aux autres, & le local doit être garanti par des haies ou des barrieres ſuffiſantes, de l'approche du bétail & des animaux.

Il faut bien ſe perſuader auſſi, qu'il eſt du devoir d'un maître de prendre un ſoin extrême de loger ſes eſclaves de la maniere la plus convenable pour la ſanté : il ne faut pas en apporter moins, à leur procurer les moyens d'être couchés aſſés bien, pour qu'un repos agréable puiſſe réparer leurs forces, & les mettre en état de reprendre chaque matin les travaux pénibles auxquels on les aſſujettit : les hamacs méritent la préférence ſur les eſpèces de lits ou de grabats dont ils font uſage; ils ſont auſſi plus convenables pour la propreté : rien ne pourroit les remplacer dans ce cas ; les eſclaves s'en trouvent fort bien, & leur goût ſur cela eſt parfaitement d'accord avec l'intérêt du propriétaire dont le grand but doit toujours être leur bien-être & leur conſervation.

L'hôpital demande auſſi une grande attention ; on doit éviter autant qu'il eſt poſſible de mettre les malades au rez de chauſſée ; il faut d'ailleurs qu'un hôpital ſoit diſpoſé de maniere à être bien aëré, & à faciliter les moyens de le tenir dans une très grande propreté par l'arrangement & les diſtributions les mieux entendues, qui doivent en outre être telles, que les hommes ſoient abſolument ſéparés des femmes, qu'il y ait une chambre pour accou-

cher les négreſſes, une pour paſſer aux remédes, une cuiſine, un endroit pour baigner les malades, & des latrines. Il ſera aiſé de trouver toutes ces piéces dans un bâtiment d'une moyenne grandeur, parce qu'on y peut faire ſervir le grénier; & que la cuiſine, la pharmacie & la chambre de bains peuvent être au rez de chauſſée.

CHAPITRE XV.

Réflexions ſur les Blancs employés ſur les Habitations, & ſur la régie des Eſclaves.

Des Econômes ou Régiſſeurs.

LA médiocrité des atteliers, par une conſéquence de celle des fortunes dans cette Colonie, a éloigné de la méthode de faire régir les habitations par des Econômes, comme il eſt aſſez généralement pratiqué dans les autres; & les propriétaires mêmes d'atteliers aſſez conſidérables pour comporter ce régime, n'en ont malheureuſement le plus ſouvent point entretenus. (t) C'eſt ainſi

(t) En outre, les petites habitations où il n'y a que quelques eſclaves, ſont preſque toujours abandonnées au ſoin des négres ſeulement; il ſeroit indiſpenſable pour le bon ordre qu'il y eût un blanc réſident ſur chacune; & que pour les autres, on ſuivit à peu près cet ordre : pour 80 eſclaves deux blancs, trois pour 200, quatre pour 300, cinq pour 400, ainſi proportionnellement : ce qui ſeroit d'ailleurs utile pour former un plus grand nombre de cultivateurs, & conforme à l'eſprit de l'article 42, de la derniere Ordonnance concernant les milices.

qu'outre les pratiques générales, néceſſairement communes à toutes les Colonies, chacune d'elles en a encore de particulieres, auxquelles elle a été entrainée par un uſage originellement fondé ſur des ſituations plus ou moins gênées; & à ce ſujet le développement des richeſſes à la Guiane Françaiſe, rencontre ainſi des obſtacles produits par une ancienne pauvreté, qui a trop long-temps contrarié l'opinion commune ſur les moyens de proſpérité.

Cette claſſe de cultivateurs ſubalternes qui manque à Cayenne, par les raiſons qu'on vient de voir, eſt cependant plus importante à toutes les Colonies qu'on ne le penſe peut-être; c'eſt à elle que preſque toutes doivent leur opulence & leur ſplendeur.

Pourquoi les bons ſont ſi rares généralement.

Toutefois, ſi d'un côté elle leur eſt ſi utile, ou plutôt ſi elle eſt ſi néceſſaire à leur proſpérité, de l'autre, elle ne laiſſe pas auſſi d'occaſionner ſouvent des déſordres: la pluſpart n'ayant pas reçu une éducation qui les exhauſſât au niveau des grands intérêts qui leur ſont confiés; c'eſt une tâche d'abord au-deſſus de leurs forces qu'ils entreprennent, au riſque des capitaux commis à leurs ſoins, & de l'intérêt même de la choſe publique. (u)

(u) Les jeunes gens deſtinés à paſſer aux Colonies, pour y faire le métier de cultivateur, devroient faire un cours de géométrie, ſurtout de phiſique & de chimie. Il faudroit auſſi enfin ſe déſabuſer ſur ces préjugés, qu'il ſuffit de paſſer aux Colonies ou de les habiter pour être capable de commander aux autres; ce ne ſont que des négres auxquels on commande, dit-on; mais ils ſont des hommes. Les Colonies ſe ſont élevées & ſe ſont ſoutenues ci-devant par la ſeule prépondérance de leurs richeſſes, il n'en ſera pas de même dans la ſuite, elles ſe ruineront ſi on n'y établit un nouveau régime propre à y accumuler les connoiſſances & à donner d'autres principes pour la conſervation des eſclaves.

Deplus, ils n'acquerrent preſque jamais cette délicateſſe, cette ſagacité de ſentiment, pour ainſi dire, ſi néceſſaire à leur place, qui dans la perſonne du dernier eſclave, font reſpecter tous les droits de l'humanité : ainſi, c'eſt à eux dans les grandes Colonies, que doivent s'appliquer les reproches qu'on fait en général aux Américains ſur ce point, & ſur les abus de confiance trop multipliés.

Cependant, de cette foule de blancs qui paſſent aux Colonies, dont une quantité conſidérable s'y deſtinent à la culture, un plus grand nombre deviendroient des cultivateurs paſſables, peut être même précieux, ſi l'on daignoit les mieux inſtruire.

Tout ce qui tient à la culture Américaine eſt ſi nouveau pour les Européens, dans les premiers temps de leur arrivée aux Colonies, que tous ceux qui entreprennent le métier de cultivateur, ſont obligés de l'apprendre, & d'acquérir avec étude de ſuffiſantes connoiſſances ſur cet objet. Ils doivent encore étudier avec une longue & continuelle attention, l'importante & pénible fonction de conduire les eſclaves. Il faut en un mot, qu'ils reçoivent une nouvelle éducation, laquelle porte entierement ſur des objets tout-à-fait étrangers aux idées qu'on perçoit en Europe.

Mais le ſoin de la leur donner, exige un aſſujeſtiſſement de peines, qu'en général on ne prend qu'autant qu'on y eſt déterminé par l'intérêt perſonnel du moment. Tout particulier, ſoit propriétaire, ſoit géreur ou économe, ne l'eſt gueres que par ce reſſort : il eſt malheureuſement trop ordinaire de manquer de cette ſenſibilité expanſive, par laquelle les hommes ſe pénétrent de cet inrérêt général, qui doit les lier entr'eux, & à la choſe publique.

Cauſes particulieres qui nuiſent à la formation de bons Econômes.

Une des cauſes qui nuiſent à l'inſtitution de bons économes, eſt que la pluſpart des propriétaires perdent habituellement de vue combien il leur importe de donner un relief convenable à ces hommes, vis-à-vis les négres qui doivent leur être ſouuis : on les traite avec hauteur, ſouvent même avec un dédain mortifiant; l'habitude de commander à des eſclaves, fait oublier facilement juſqu'au ton qu'on doit prendre avec ceux qui ne le ſont pas.

Souvent encore, par une inconſéquence ridicule, on ajoute à tout cela, à la place de témoignage de bonté & d'égards, une familiarité déplacée ; ce qui eſt le comble du pis.

Une faute eſſentielle que l'on commet encore, c'eſt de ne pas mettre aſſez de diſtinction entre les ſujets, & de ne pas donner des encouragements proportionnés au mérite & à la capacité de ceux qui en manifeſtent, ou qui paroiſſent en annoncer. Cependant, il eſt ordinaire de voir tel géreur ou économe, dont la régie inepte ou vicieuſe tournera au dépériſſement du bien qui lui ſera confié, loin d'en tirer un parti avantageux, n'en rendre pas moins le ſort des eſclaves infiniment à plaindre ; tandis qu'un autre homme ſaura l'adoucir le plus que leur état puiſſe le comporter, tout en augmentant de beaucoup les revenus du propriétaire.

Quelle différence mettra t-on entre ces deux régiſſeurs, qui en auront élevé une de cinquante mille livres peut-être, dans les produits du bien de leurs maîtres, & une non-moins conſidérable, & bien plus appréciable encore, dans la ſituation de leurs eſclaves ? ſouvent aucune ; preſque toujours, du moins dans une diſproportion qui la rend preſque nulle.

Obſervation à ce

On peut conſigner ici une obſervation bien importante ; c'eſt

que, dans tous les états, il eſt aſſez rare de rencontrer des hommes doüés par la nature, d'une organiſation heureuſe & d'une forte & vigoureuſe conſtitution; c'eſt qu'il eſt très rare que de tels hommes poſſédent en même-temps des connoiſſances & des talents; & bien plus rare encore qu'ils joignent à toutes ces qualités un grand courage, une bonne volonté ardente, un véritable zèle; qu'enfin ceux qui réuniſſent tous ces avantages à celui d'une réflexion ſûre, d'une élevation d'âme ſenſible & délicate, & toutes les qualités morales qui diſtinguent les hommes d'une maniere tranchante, ſont infinimeut difficiles à trouver : ce ſont des êtres accomplis, dont la nature eſt ſans doute exceſſivement avare; & elle ſemble par là, reprocher qu'on ne les mérite pas, parce qu'on ne ſait pas les apprécier. ſujet.

Si, au lieu de conſidérer les hommes en maſſe, comme on ne le ſait que trop ordinairement, on les examinoit ſous ce point de vue, il en réſulteroit un grand bien : cette vérité eſt trop ſenſible, pour qu'on ait beſoin d'y ajouter des réflexions.

Il réſulte, ce me ſemble, évidemment de celles qu'on a préſentées ici, que l'égoïſme, en nuiſant à la choſe publique, tourne contre lui-même tous les moyens dont il voudroit s'approprier excluſivement l'avantage, & qu'une conduite oppoſée porteroit au régime des Colonies un changement bien favorable.

Quant au reméde, c'eſt aux perſonnes qui ont le plus de lumieres à le chercher à s'en occuper. Je vais en attendant, propoſer un moyen qui me paroît propre à faire naître un meilleur ordre de choſes; & je crois que l'application en ſeroit fort utile à Cayenne.

Inſtitution d'une ſociété économique.

Ce moyen ſeroit l'inſtitution d'une ſociéte économique, protégée par le Gouvernement & inſpectée par ſes repréſentants, laquelle ſeroit compoſée de tous les propriétaires d'habitation qui y ſeroient admis d'après une information, à la pluralité des voix. Elle auroit des ſtatuts authentiques, dont le premier lui attribueroit le droit de cenſure ſurtout ce qui concerne la culture, le régime des eſclaves, & la régie des établiſſements; le ſecond établiroit une ſurveillance déterminée ſur l'inſtruction des nouveaux cultivateurs; d'autres enfin prononceroient des encouragements & des récompenſes qui ſeroient inſtituées pour les auteurs de nouveaux moyens d'amélioration, d'inventions utiles, de découvertes remarquables & avantageuſes, pour ceux qui ſe ſeroient diſtingués dans leur état; même des témoignages honorifiques pour ceux qui auroient porté un établiſſement confié à leurs ſoins au plus haut dégré de tous les avantages.

Il ſeroit à déſirer que la ſociété pût ſe charger des fraix d'éducation des orphelins, qui ſe trouveroient dénués des moyens de ſe la procurer.

Enfin, ſon objet unique & conſtant ſeroit la félicité publique, la proſpérité & la richeſſe de la Colonie.

Quels avantages ne retireroit-on pas d'un pareil établiſſement, qui feroit conſidérer une Colonie comme une grande famille, étendroit les rapports de l'union générale, en les multipliant, lieroit les individus par un nœud indiſſoluble, en les pénétrant ſans ceſſe de cette vérité de ſentiment & de fait, que la perfection du bonheur particulier ne peut qu'être la ſuite du bien général?

Quelle émulation ne réſultera-t-il pas d'une inſtitution toujours

occupée à récompenser les belles actions! Que de procès encore, que de dissentions intestines ne seroient pas prévenus, ou anéantis dès leur origine! que d'attentions, de secours mutuels au contraire, ne dériveroient-ils pas de cette bienveillance réciproque, de cet intérêt tendre qui se seroit emparé de toutes les âmes, & seroit devenu l'ascendant le plus puissant de tous les esprits!

On ne voit pas ce qui pourroit s'opposer à une pareille institution; aucun obstacle ne paroît s'élever contre. Un intérêt égal attache tous les colons à leur bien-être; un sentiment unanime doit leur inspirer le désir de voir la gloire de leur Colonie s'étendre par une vaste renommée: & ce moyen est un des plus puissants pour opérer ce grand & mémorable effet.

Que si l'éloignement des distances, qui semble isoler une partie des habitants, dans une Colonie d'une immense étendue, répugne à un tel établissement en un monument unique, qui empêche de le diviser alors par de pareilles associations distribuées dans chaque grand quartier.

colléges de Surinam

A Surinam, les habitants s'assemblent journellement dans des cercles ou cotteries qu'ils appellent *Colléges*: quoique ces assemblées ne soient destinées qu'au délassement, il arrive cependant que la réunion si fréquente d'un grand nombre d'hommes, donne lieu à des réflexions & discussions sur l'intérêt général; & très certainement, ces assemblées instituées pour le plaisir, ne laissent pas d'avoir beaucoup d'influence sur l'opinion publique. Dans une pareille Colonie où il n'y a qu'un chef-lieu, où tous les propriétaires sont domiciliés, ils n'auroient qu'un pas à faire pour

rendre ces assemblées infiniment utiles, sans rien leur ôter de leur agrément.

Habitude contractée par les habitants du nouveau quartier d'Aprouague.

En attendant qu'on puisse voir constituer formellement dans cette Colonie les dispositions qu'on vient d'indiquer, toutes les personnes qu'intéresse la prospérité générale, verront dès à présent avec une vive satisfaction, que tous les habitants nouvellement établis à Aprouague y vivent dans une société si intime, qu'elle rapproche beaucoup leur habitude du plan que nous avons proposé.

Ils se rassemblent fréquemment dans des moments de loisir, chez les uns & les autres tour à tour, avec la double intention de se procurer un délassement nécessaire, & de s'instruire réciproquement par des questions & des discussions sur des points intéressants de leurs établissements ou de leurs entreprises.

Cette espèce d'instructions, dont l'honnêteté, la franchise & la confiance font la base, toujours infiniment utile, peut surtout produire un dégré de perfection considérable à la régie des esclaves : & cet objet qui fait le plus souvent la matiere de ces intéressantes conversations, est aussi le plus important de tous pour un cultivateur.

Beaucoup de gens ignorants, & de ceux qui sont insensibles, ne trouvent point la régie des esclaves difficile : ordonner & punir, voila tout, vous disent-ils. De pareilles idées qui tiennent à une extrême dureté, ne méritent pas d'être examinées. Il n'est pas moins vrai que la régie des esclaves offrent réellement de grandes difficultés à vaincre; on en rencontre à chaque pas : il faut un esprit capable d'une grande justesse, & habitué à réfléchir pour savoir saisir toutes les convenances qui doivent servir de

guide pour allier la bonté avec la ſévérité qu'on eſt forcé d'employer.

Dans quelques Colonies, il n'y a en général que 10 négres pour un blanc; mais ſur les habitations, ils ſe trouveront ſouvent dans le rapport de 50, quelquefois de 100, & plus à 1. Or la force d'une diſcipline auſtere & coactive pouvant ſeule ſuppléer à la force du nombre, on ſent quelle puiſſance d'énergie il faut déployer dans la régie; & c'eſt bien ce qui la rend difficile. Régie des eſclaves.

Si l'on employe les moyens modérés auxquels on eſt porté par l'humanité, les eſclaves cherchent auſſi-tôt à s'en prévaloir; d'où il s'enſuit un relachement toujours dangéreux. Ainſi la ſévérité devenant plus néceſſaire encore qu'elle ne peut répugner, malheureuſement on eſt trop ſouvent réduit, ſans pouvoir s'en diſpenſer à la mettre en pratique. Enfin ce n'eſt que par la force de la diſcipline, que l'on contient dans l'ordre les armées les plus nombreuſes.

Pour bien conduire un attelier d'eſclaves, pour en rendre même la régie auſſi aiſée qu'il ſoit poſſible, le ſeul moyen peut-être eſt de s'acquitter ſoi-même envers eux de tous les devoirs d'un bon maître.

Il faut premierement, comme on l'a déja dit, & on ne ſauroit trop le répéter, il faut les ſubſtanter d'une nourriture ſaine & & abondante, & fournir convenablement à tous leurs beſoins raiſonnables. Il faut les traiter *avec des ſoins bienfaiſants, lorſqu'ils ſont malades* (x); *& toutes les fois que la bonté du maître* Les bien nourrir & ſoigner &c.

(x) La conduite qu'ont beaucoup de maîtres envers les négres attaqués du mal d'eſtomac, eſt affreuſe : de ce que par une dépravation extrême, ils ſont portés à

peut être leur reſſource : ſa ſenſibilité lui en fait nn devoir. Sur quoi il faut bien remarquer qu'il ſe trouve toujours dans un attelier un nombre d'individus qui pour leur conſervation, & pour qu'ils ne ſoient pas en ſouffrance, ont perpétuellement beſoin d'une attention particuliere, aſſiduement ſoutenue de la part du maître. Il

---

manger toute ſorte d'ordûres, de la terre ſurtout, au lieu de ſe convaincre qu'il ne faut que les guérir, on croit qu'ils ont formé le projet de ſe détruire, & on employe des châtimens violents pour les en empêcher; c'eſt une cruauté atroce, ou plutôt cela ne peut être conſidéré que comme un véritable aſſaſſinât. Depuis quelques années on employe avec un grand ſuccès, pour guérir cette maladie, le reméde ſuivant : dans partie égale de jus de citron & d'eau-de-vie de cannes, on met ſur chaque pot une couple d'onces de machefer pilé, on laiſſe fermenter le tout au ſoleil dans une dame-jeanne pendant environ un mois. Plus ce reméde vieillit, plus il eſt efficace, deſorte qu'on peut en préparer à l'avance pour s'en ſervir au beſoin. La doſe eſt la hauteur d'un bon pouce dans un gobelet ordinaire, donnée le matin à jeun, & le ſoir lorſque la digeſtion eſt faite. Il y a des ſujets qui n'en peuvent ſupporter qu'une doſe par jour dans le commencement du traitement qui dure environ un mois plus ou moins. Ce reméde fait aller par haut & par bas & fatigue les malades pendant les premiers jours ; on ne doit leur donner que de bons aliments.

La variété d'opinion ſur le traitement des ulcères, eſt auſſi extrêmement nuiſible. Souvent on eſt obligé de chercher à en détruire les cauſes, en purifiant la maſſe du ſang & des humeurs, mais quant aux emplâtres aucun ne pourra être comparé au magnoc gragé : on lave légerement l'ulcère avec l'eau qu'il contient, on applique deſſus du magnoc gragé imprégné de ſon eau, & lors du panſement qui doit être tous les vingt-quatre heures, on preſſe encore & fait couler de cette eau pour détacher cet eſpèce de cataplaſme, qui doit être épais afin qu'il ne ſe deſſéche pas trop promptement.

De ce que j'ai crû utile de recommander ces pratiques trop peu générales dans ces deux cas, les gens de l'art ne croiront pas ſans doute que mon intention ait été d'entrer dans des détails qui doivent ſeuls les concerner.

faut encore avoir celle que certains eſclaves dont le défaut de facultés morales peut les rendre le jouet des autres, n'en ſoient point moleſtés.

Secondement, il faut avoir un ſoin particulier des vieillards : l'humanité en fait un devoir ſans doute ; mais ceux qui ne ſeroient pas aſſés pénétrés de ces principes, doivent du moins conſidérer que leur intérêt perſonnel les ſollicitent vivement en faveur de ces malheureux. Soins qu'on doit aux vieillards.

Puiſque parmi nous le vieillard eſt quelquefois négligé au ſein de ſa famille, il n'eſt pas fort étonnant que le vieil eſclave ſoit ſouvent dans l'abandon le plus affreux. Mais des maux qui affligent l'humanité, il en eſt qui ont un terme ; on doit eſpérer que celui-ci en aura un ; que le vieil eſclave dont les cheveux ont blanchi par les années, dont les membres engourdis, deſſéchés par de longs travaux, ſont devenus inutiles, dont la décrépitude marque la ſomme des peines que les richeſſes d'un maître lui ont coûté, dont les infirmités & les douleurs n'ont d'autre terme que la tombe, dont l'état enfin préſente le tableau où toutes les miſeres humaines ſont raſſemblées, ne ſera plus abandonné comme un animal inutile.

Outre tous les beſoins phiſiques qu'ont les autres eſclaves, les infirmités des vieillards leur en donnent de particuliers, ſur leſquels l'attention du maître ne doit jamais ſe relâcher. En général les négres ne manquent pas de reſpect pour leurs vieux parents, mais ils manquent de facultés pour les ſoulager dans leur miſere, & leur reſſource ne peut être qne dans la bonté, dans la généroſité du maître ; il doit donc ſe faire un devoir d'aller continuellement au devant de tous leurs beſoins réels. Beſoins des vieillards.

Un maître bien pénétré de ſenſibilité, étendra ſes ſoins juſqu'à leur donner les conſolations qui ſont à leur portée ; il les encouragera à ſupporter leurs infirmités, il les ſoutiendra pour ainſi-dire de ſa propre énergie, en tachant de leur inſpirer le contentement & & la gaieté qui peut être propre à leur âge.

On ne doit jamais parler aux vieux eſclaves qu'avec une décence qui annonce la ſatisfaction, la bonté & la ſenſibilité compatiſſante dont on eſt pénétré. On voit fréquemment & malheureuſement que trop, les maîtres leur parler d'un ton ironique & moqueur, ou avec dédain. Les malheureux ſentent vivement ces ſortes d'inſultes, & on ne ſait quels bienfaits pourroient réparer, contre-balancer de pareilles duretés, & effacer de leur mémoire l'indignation qu'elles y auront gravée.

Dangers qu'il y a de mécontenter les vieillards.

Il eſt important de remarquer que parmi les vieux eſclaves, il s'en trouve un grand nombre qui jouiſſent juſqu'à la fin d'une très bonne organiſation & d'un grand ſens ; qu'il eſt aſſez ordinaire auſſi de voir dans les habitations qu'ils y ſont conſidérés, & ſouvent comme des eſpèces d'oracles par les autres eſclaves, qui alors aſſez ordinairement ne ſe conduiſent que par leurs conſeils : or, on ſent quels peuvent être les réſultats de conſeils donnés contre l'intérêt d'un maître dont la conduite leur déplairoit & dont ils auroient à ſe plaindre, ou des conſeils donnés de maniere à faire aimer, reſpecter celui qui, occupée de leur bien-être, aura eû l'attention de les contenter ?

On doit donc bien ſe perſuader, qu'en rempliſſant tous les devoirs que peut preſcrire l'humanité envers les vieux eſclaves, on a des grands motifs de le faire d'une maniere propre à ſe les

attacher, à s'en faire véritablement aimer : en leur inſpirant la plus grande confiance, il faut leur accorder une ſorte de conſidération qui les flatte toujours infiniment, & les convaincre que leurs intérêts & ceux de leurs enfants, ſont étroitement liés & inſéparables de ceux du maître & de ſa proſpérité.

Une bonne conduite envers eux, doit influer ſur la population.

En les traitant comme on vient de le dire, on apprendra aux jeunes à les reſpecter davantage, & on leur doit cette leçon : l'eſpoir d'être traités avec la même bonté ſi l'âge les conduit à en avoir beſoin, ſera pour eux un encouragement qui influera puiſſamment ſur leur conduite, même ſur leur population : ils banniront de leur eſprit cette inquiétude naturelle, qui naît toujours de l'extrême miſere ſur le ſort des nouveaux-êtres qu'ils doivent procréer ; s'ils n'ont d'autre perſpective que de les conſidérer comme devant être exceſſivemeut malheureux ; ceux dont l'âge eſt déja avancé, n'étant point livrés à des réflexions affligeantes ſur l'avenir, vivront dans une parfaite ſécurité : ils ne verront dans leur maître qu'un bienfaiteur qui mérite toute leur confiance, qu'ils doivent ſervir par affection & par attachement.

Que de puiſſants motifs on a pour remplir tous ſes devoirs en-vers l'humanité d'une maniere auſſi ſatisfaiſante ! que de maronnages, que de déſordres de toutes eſpèces on auroit prévenus dans toutes les Colonies, ſi l'on avoit généralement ſuivi les principes dictés autant par la juſtice que par l'intérêt & la néceſſité !

Troiſiemement, il faut veiller avec une obſervation continuelle, à ce que les eſclaves ne ſoient pas ſurchargés de travail ; qu'il ſoit équitablement réparti ſelon les forces & les facultés de chacun.

Il faut que, ſans aucune ſurcharge dans l'attelier, le temps ſoit parfaitement employé, & entierement mis à profit.

C'eſt là un des grands talents à déſirer dans un cultivateur, ainſi que celui de ne jamais faire de faux travaux, jamais rien qui ne ſoit à propos, enfin, de n'avoir jamais un moment en perte. Outre que cela eſt utile pour atteindre au but qu'on ſe propoſe, qui eſt la proſpérité d'un établiſſement, cela l'eſt auſſi pour faciliter la bonne police des eſclaves & pour leur encouragement : ils travailleront toujours avec une ſorte de répugnance aux choſes qui deviennent iuutiles par l'ineptie de celui qui commande, & ils trouveront toujours de l'injuſtice à être chatiés pour quelque perte d'un temps qu'on ne ſait pas ſoi-même mettre à profit : pour bien conduire un grand attelier, il faut plus de ſageſſe & de capacité qu'on ne le penſe communément ; nous ne ſaurions nous empêcher de le répéter.

Il y a beaucoup de perſonnes qui, de ce qu'il faut ménager les eſclaves, ne ſavent alors plus les employer : ils ſe tourmentent vainement eux-mêmes, ſans avantage pour la progreſſion des travaux ; & les eſclaves ne s'en trouvent pas mieux ; parce que partout où il y a défaut d'ordre, il ne ſauroit y avoir ni bien-être, ni repos aſſûré pour eux.

Les enfants.

Quatriemement, les enfants exigent ſurtout, & méritent des ſoins particuliers, une continuelle attention : & pour rendre ces procédés auſſi utiles qu'ils peuvent l'être, il convient d'établir une négreſſe, dont l'unique occupation ſoit de ſoigner tous ces enfants comme les ſiens propres, pendant que les peres & meres ſont au travail.

On aura un endroit couvert convenable, qui ſera uniquement deſtiné pour la demeure des négrillons pendant le jour, & pour ſervir aux négres de l'attelier, lorſqu'ils voudront danſer & s'amuſer les dimanches & les fêtes.

Tous les matins, dans le temps que les négres vont au travail, cette négreſſe ſe chargera de tous les enfants, & vers les 7 heures, elle les fera baigner tous avec ſoin, & viendra enſuite les préſenter pour ſouhaiter le bonjour au maître, lorſqu'il ſera de retour de la viſite des travaux, afin qu'il puiſſe jetter un coup d'œil ſur les ſoins qu'on en prend, & ſur ce qui intéreſſe leur ſanté : après quoi, elle les conduira à l'endroit qui vient d'être déſigné, que j'appellerai *Collége*. Leur régime.

Là, la négreſſe occupera ceux qui en ſont capables, à faire bouillir & préparer le manger, qui ſera fourni de la maiſon du maître, pour qu'il ſoit ſûr que ces enfants ſeront nourris abondamment & d'aliments ſains.

Les petites négrittes ſeront enſeignées à coudre, les négrillons à faire pour leur amuſement, de petites choſes utiles, comme petits paniers, &c. &c. & tous à apprêter leur manger avec propreté, & de la maniere la plus convenable à leur ſanté. Leur occupation.

Il y aura des heures deſtinées à la danſe, d'autres à apprendre à nager, & d'autres à l'exercice de la courſe vers un but. Leur apprendre à nager.

On aura ſoin de ne pas leur ſouffrir une chique, de leur apprendre à les tirer, de leur inſpirer l'habitude & l'amour d'une propreté extrême, & de veiller ſans ceſſe à leur ſanté, en prévenant ſurtout le ravage des vers, par des vermifuges donnés, même dans le temps qu'ils ſe portent bien, ſans atten- Les habituer à une grande propreté.

dre qu'ils en ſoient malades : c'eſt la ſeule méthode pour pouvoir les en garantir. (y)

A rendre leurs hommages journaliers au maître.

Enfin on les fera ſouper à ſix heurs, & on les remettra à leurs parents, lorſqu'ils auront ſouhaité le bonſoir aux maîtres, après qu'ils auront été bien occupés & bien amuſés durant le jour, qu'ils auront été bien nourris, & baignés au moins trois fois ; habitude qu'il faut leur faire prendre pour toute leur vie.

Leur faire faire la priere & leur inſpirer de bonne heure le ſentiment de la Religion.

Cette négreſſe leur fera réciter ſoir & matin pour premiere & derniere action, une priere courte, mais à laquelle elle leur fera porter toute l'attention que leur âge pourra comporter, pour en attendant celui de l'inſtruction, les pénétrer de bonne heure des idées de la Religion, dont les principes ſeront toujours pour les eſclaves, la plus douce conſolation de leur ſort, & les ſentiments les plus précieux & les plus propres à leur donner le courage néceſſaire pour ſupporter la miſere de leur condition : en leur faiſant ainſi ſucer ces idées avec le lait, pour ainſi-dire, cette négreſſe aura l'attention & un grand ſoin de les pénétrer auſſi d'une parfaite obéiſſance, & d'un grand reſpect pour le maître. C'eſt ainſi qu'une méthode utile aux intérêts du propriétaire, le deviendroit infiniment aux eſclaves ; & ſi elle étoit généralement

Et d'une parfaite obéiſſance pour leur maître.

(y) Le tetanos enléve beaucoup d'enfants, mais preſque tous ceux qui meurrent, après avoir réchappé à cette funeſte maladie, périſſent par le ravage des vers ; il eſt bien malheureux que le plus ordinairement on ne s'en occupe que lorſque le mal eſt pour-ainſi-dire ſans reméde. On doit eſpérer que MM. les Officiers de ſanté de toutes les Colonies, s'empreſſeront de publier des inſtructions pour tâcher de prévenir ces accidents facheux, en réveillant l'attention des maîtres.

adoptée & ſuivie, elle pourroit opérer pour une autre génération, des changements très favorables. (z)

Si ce régime eſt établi d'une maniere méthodique & invariable, on aura des enfants ſains, une jeuneſſe forte & vigoureuſe; & on en perdra peu. Ils regarderont toujours leur maître, comme un bienfaiteur tendre, qu'ils ſe feront accoutumés à chérir; leur maître de ſon côté, s'y ſera progreſſivement attaché de plus en plus, d'habitude & de ſenſibilité, par tous ces petits rapports journaliers que nous avons préſentés; & les peres & meres tout eſclaves qu'ils ſont, ſentiront un nouveau motif qui les entraînera puiſſamment à le reſpecter, lui obéir & l'aimer.

Cependant, cette négreſſe ne peut donner ſes ſoins qu'aux enfants qui ſont ſévrés; il y a encore tous ceux qui ſont entre les mains des nourrices, qui ne demandent pas moins d'attention;

(z) Aux divers ſoins qu'on prendra pour l'éducation de cette jeuneſſe, il ſeroit utile d'ajouter celui de les préſerver des préjugés auxquels la crédulité des négres peut donner lieu; ſurtout de ceux qui ont pour objêt les piayes ou eſpèces de prétendus ſortilèges, dont les plus ruſés ſe ſervent pour abuſer quelquefois le grand nombre. La meilleure maniere de combattre, détruire & déraciner le germe de ces miſérables ſottiſes, c'eſt de les mépriſer, & lorſque l'occaſion s'en préſente, de les ridiculiſer d'une maniere riſible & dédaigneuſe. Malheureuſement il y a encore des maîtres aſſez bornés pour au contraire les accréditer par une ſorte d'importance qu'ils leur donnent, & en en parlant fréquemment. Tout comme il y en a auſſi, qu'on peut regarder comme des eſpèces de foux, qui ont une peur continuelle d'être empoiſonnés : ſi des maîtres devoient l'être par leurs eſclaves, ce qui eſt hors de toute vraiſemblance ou plutôt impoſſible, ce ſeroit à coup ſûr ceux qui leur en auroient ainſi fait naître l'idée & la volonté, à force de pareilles tracaſſeries : un maître eſt toujours dans tous les temps, à toute heure, dans un déſert comme ailleurs, parfaitement en ſûreté au milieu de ſes eſclaves.

& dans un établiſſement, rien n'en mérite autant que tout ce qui peut concerner la population ; or c'eſt l'encouragement des mariages, l'enfance des eſclaves, & les beſoins des familles, qui exigent le plus, la bienfaiſance & la protection immédiate du maître. (a a)

Sur tous ces objets, il faut qu'il établiſſe des régles générales, dont la bonté ſoit toujours le principe. Par exemple, il ſera utile d'obliger les négreſſes, à déclarer leur groſſeſſe dès qu'elle eſt certaine, afin d'ordonner au commandeur de ne leur pas laiſſer lever des fardeaux péſants, & faire des efforts qui pourroient les bleſſer; mais il ne faut les retirer du grand attelier qu'à cinq mois de groſſeſſe ; & à cette époque, on les claſſera dans le petit attelier pour le temps de deux mois encore, & depuis ce temps juſqu'à leurs couches, on les occupera de quelque léger travail dans la maiſon : cette méthode ne peut point leur nuire; elle leur ſera au contraire utile : on ſent bien qu'il y a des individus qui exigent des exceptions ; rarement cependant.

Des négreſſes groſſes.

(a a) Parmi les eſclaves, le célibat n'offre pas les mêmes inconvénients, il n'eſt pas auſſi pernicieux & funeſte que dans nos ſociétés; mais il eſt évident qu'il contrarie néantmoins infiniment la population : cette raiſon, ſi elle étoit ſeule, ſeroit encore bien ſuffiſante pour déterminer le propriétaire éclairé à ſe donner les peines & les ſoins convenables, pour tâcher d'inſpirer le goût du mariage à ſes négres, & à faire les ſacrifices d'une légère portion de ſon revenu pour favoriſer leur union. Mais pour parvenir à un but ſi déſirable, dont une grande population doit être le réſultat, il faut que ſur une habitation, le nombre des femmes excéde toujours celui des hommes, dans la proportion de 8 à 7 au moins : ceci eſt fondé ſur ce qu'il y en aura toujours un certain nombre, ou trop libertine, ou d'un caractère peu propre au mariage, même à aucune population.

Couches des négreſſes.

Lorſqu'une négreſſe eſt accouchée, & qu'elle a reçu tous les ſecours néceſſaires à ſon état, il faut la laiſſer libre de ſes volontés pendant ſix ſemaines, ſans exiger d'elle aucun travail, afin de faciliter la réparation de ſes forces, & de lui procurer une bonne ſanté ainſi qu'à l'enfant, après quoi, on la claſſera dans le petit attelier, pour le temps de trois mois, où des travaux légers lui laiſſeront le temps de ſoigner parfaitement ſon enfant dans cet âge tendre, à l'aide d'une petite négritte qu'on deſtinera à cette occupation : à l'expiration de ces trois mois, cette nourrice ſera miſe au grand attelier. Mais elle ne devra ſe rendre qu'une heure plus tard au travail & elle le quittera une heure plutôt.

Soins des enfants & des nourrices.

Pour que les enfants de ces nourrices ne manquent pas de ſoins, il faut établir encore une autre négreſſe qui en ſera chargée durant la journée : elle ſe rendra avec les autres négres ſur le lieu du travail ; & là, ſur un chemin ou dans un endroit le plus propre, on aura une petite tente légere & portative, qui puiſſe couvrir un eſpace de 7 ou 8 pieds quarrés, pour ſervir à les garantir du ſoleil & de la pluie ; là, cette négreſſe leur donnera tous les ſoins d'une mere tendre ; elle aura auſſi avec elle une petite négritte pour l'aider, qui lui ſervira ſurtout à aller appeller les meres, lorſque les enfants auront beſoin d'être allaités. De cette maniere, ils ne manqueront pas d'être ſoignés convenablement ; & les meres, en recevant ainſi un grand ſoulagement, ne feront pour-ainſi-dire point détournées de leur travail ; objet eſſentiel, qui peut parfaitement s'allier avec l'humanité compatiſſante, & qui eſt très néceſſaire, car tous les travaux devant

être faits par tâche, il faut qu'alors les nourrices puiſſent remplir la leur, ſans avoir d'excuſes à alléguer.

Un grand moyen encore de favoriſer la population, & d'exercer les principes d'humanité dont les propriétaires ſenſibles ſont pénétrés, c'eſt de récompenſer toutes les meres par des bienfaits, & ſurtout celles qui ſont beaucoup d'enfants, en leur donnant la liberté (b b) à l'époque où elles en auroient élevé un certain nombre, comme celui de ſix ou ſept, dont trois ſeroient au travail. Mais, pour rendre complette une bienfaiſance ſi juſtement méritée, il ne faudroit pas ſe borner à l'affranchiſſement de ces négreſſes, il s'en trouveroit alors qui ſeroient hors d'état de ſe procurer leur ſubſiſtance : il faudroit donc encore la leur aſſûrer ſur l'habitation pour toute leur vie ; ces ſortes de dépenſes ne peuvent d'ailleurs jamais être conſidérables. En ſuivant le plan qu'on vient de propoſer & tout ce qu'on a dit à cet égard, on pourra compter ſur une très grande population qui égalera au moins les pertes d'eſclaves ; & c'eſt à cet avantage inappréciable qu'on doit s'efforcer d'atteindre, afin que cette population ſuffiſe pour les remplacements ; mais elle peut aller au de-là.

Donner quelques petites fêtes aux eſclaves.

Le cultivateur expérimenté, le maître bienfaiſant ne bornera pas ſes ſoins & ſes bontés aux objets de néceſſité premiere & abſolue pour ſes eſclaves : ſa généroſité s'étendra encore, même par quel-

---

(b b) Il y a auſſi des négres qui par leur conduite & par des ſervices, méritent ceste récompenſe; mais on devroit ſurtout donner la liberté à preſque tous les mulâtres, qui dès lors ſont deſtinés à ſervir utilement à la Police générale : à Cayenne, le Gouvernement eſt intéreſſé à encourager ces affranchiſſements.

ques ſacrifices, à leur procurer quelques petites jouiſſances extraordinaires. (c c)

On a déja vû qu'il a été deſtiné un lieu pour ſervir de Collége aux enfants, & pour la récréation de tous les eſclaves par la danſe : il ſaiſira de temps en temps les occaſions que lui fourniront ſes négres mêmes, pour leur donner par récompenſe ou encouragement, un jour de recréation & de danſe. Un cochon, quelques volailles, du pain, quelques boiſſons, du taffia, & quelques gros ſirops, formeront toute la dépenſe qu'il lui en coûtera.

Il ne dédaignera pas d'aller paſſer quelques inſtants avec eux, pour prendre part à leurs amuſements : ſa bonté augmentera leur plaiſir, & lui en fera goûter à lui-même, à proportion de ſa ſenſibilité.

Il eſt des circonſtances qui ſemblent rapprocher les hommes les plus éloignés par leur ſituation reſpective, & beaucoup plus même qu'on ne ſauroit peut-être le penſer communément : les lignes ſi frappantes de ſéparation entre les conditions & les états,

---

(c c) Ces ſortes de ſatisfactions, la ſécurité ſur leur ſort pour l'avenir, les petites propriétés qu'on peut leur donner ; le bien-être & l'aiſance des ménages, l'union des familles qu'on a le ſoin d'entretenir, tout cela les attache infiniment au ſol qu'ils cultivent, qu'ils arroſent de leurs ſueurs & qui les nourrit : une conduite oppoſée le leur fait déteſter ; & ſurtout rien ne leur répugne autant, & ne s'oppoſe plus à la population & à la proſpérité publique, que le démembrement des atteliers ; une loi devroit le défendre : un établiſſement de culture quelconque ne devroit pouvoir être vendu qu'en maſſe ; aucun négre ne devroit pouvoir en être détaché, à moins d'une permiſſion expreſſe du Gouvernement, & ſeulement dans le cas où la police y ſeroit intéreſſée.

ſont toujours miſes à une trop grande diſtance entr'elles ; la nature cherche ſans ceſſe à les réunir, même à les confondre ; & les préjugés, à les éloigner : un maître ne verra pas ſans être ému, ſes propres eſclaves pénétrés par le plaiſir & la joie, au point d'oublier leurs fers, & de ſe croire véritablement heureux. (d d)

A tous ces plaiſirs, il ſe joint une ſatisfaction qui flatte leur amour propre, & exalte leur vanité, ſentiment dominant en eux : c'eſt que cette maniere de les traiter, fait penſer à ceux des autres habitations, que le maître n'agit qu'en raiſon qu'il a lieu d'en être content ; & ils ne manquent pas d'inſinuer eux-mêmes, qu'on les traite comme ils le méritent ; & il réſulte de tout cela un encouragement pour eux. Enfin, on peut de leur plaiſir même tirer un grand parti pour ſa propre ſatisfaction, & la proſpérité de ſes établiſſements.

Lorſqu'on remplira exactement toutes les obligations que l'on vient de tracer, & que par bienfaiſance, on y ajoutera tout ce qui peut le plus exciter l'attachemenr de l'eſclave, par la conviction de la bonté de ſon maître, on peut être aſſûré que la régie ſera très ſimplifiée & très aiſée pour ceux qui auront les connoiſſances convenables de ſa pratique. C'eſt ainſi que l'intérêt même du propriétaire, ſe joint encore ici intimement au droit de l'humanité, pour ſolliciter le plus vivement ſa juſtice & ſa bienfaiſance.

(d d) Il y a encore des maîtres & des géreurs qui ſe croiroient compromis de participer à la joie des négres, & qui craindroient qu'ils n'en tiraſſent avantage pour être moins reſpectueux : ces préjugés ſuffiſent pour faire apprécier la valeur de tels gens.

Après qu'on ſe ſera fait un plan inaltérable de ces principes, qu'on aura acquis par là le titre inconteſtable de maître juſte & humain, alors avec le diſcernement que donnent la ſageſſe & l'expérience, il faudra établir une police ſtrictement exacte, qui ſoit maintenue avec une fermeté auſſi inflexible, que l'objet en doit être invariable & conſtant. Néceſſité d'une police exacte.

Il faut bien ſe perſuader que ce n'eſt qu'en ſuivant ſans aucun écart cette marche généralement uniforme, qu'il eſt plauſible de prétendre à la richeſſe d'un établiſſement, & de ſe flatter même de pouvoir retirer quelque ſatisfaction fructueuſe des principes d'humanité envers les eſclaves. La bienfaiſance en effet ne peut produire aucun fruit, là où il ſubſiſte le moindre déſordre; & les habitations ne peuvent acquérir & conſerver de proſpérité, qu'en raiſon de la bonté de leur régie, & de la ſtricte & vigilante police qui y ſera rigoureuſement obſervée.

Mais, ſi la régularité de la police doit être univerſellement auſtere, la même ſévérité ne doit pas atteindre indifféremment tous les individus : tel eſclave n'eſt pour-ainſi-dire, jamais repréhenſible; tandis que tel autre exige une continuelle ſurveillance ſur tous ſes mouvements, & peut à peine encore être contenu; deux eſclaves qui commettent la même faute, ne ſont le plus ſouvent pas également coupables : l'un l'aura commiſe de propos délibéré; & l'autre ſeulement par omiſſion, peut-être même y aura t-il été entraîné contre ſon gré. L'on voit encore néantmoins dans toutes les Colonies des habitants qui compoſent tranquillement un tarif, ſur lequel ils meſurent pour tous les individus également les punitions de toutes les fautes; & ils appellent cela un code : ſi on Modification de ſa ſévérité.

pouvoit l'honorer de ce nom, ce ſeroit un code d'ignorance & de barbarie; il faut avoir une inſenſibilité à toute épreuve, pour tracer de ſang froid, méthodiquement & à l'avance une régle d'injuſtices & de dûretés contre les malheureux. Enfin, l'expérience, la ſageſſe & la ſenſibilité, apprendront à l'homme qni s'en laiſſera guider, de quel langage, de quelle contenance il conviendra d'uſer envers chacun d'eux, dans tous les temps; & quelle proportion ils devront mettre dans les punitions. (e e)

Avantage bien important entr'autres d'une bonne régie.

Entre tous les avantages d'une régie ainſi inſtallée pour la proſpérité des établiſſements, il faut apprécier ſurtout un grand bien qui en réſulte : c'eſt celui de prévenir une grande quantité de fautes, & par conſéquent de corrections : plus une régie eſt méthodique (f f), & ſa police exacte; plus ſeront rares les pu-

---

(e e) Il faut encore faire la diſtinction, qu'il arrive quelquefois aux négres, même aux meilleurs, d'être dans des moments de dégoût, quoique jouiſſant d'une bonne ſanté; ſoit que le travail qu'on exécute alors leur répugne, ſoit par d'autres cauſes, ils ne ſe trouvent point en état de remplir leur devoir. N'ayant point d'excuſe à alléguer, ils ſe préſentent ordinairement pour entrer à l'Hôpital en contrefaiſant les malades. Les maîtres inattentifs ou inexpérimentés ne manquent pas de leur attribuer de la mauvaiſe volonté, & les puniſſent en conſéquence : bien des maronnages & d'autres déſordres, ont ſouvent été la ſuite d'une pareille conduite. Dans ces cas-là il faut au contraire les traiter avec douceur, les occuper à de légers travaux ailleurs qu'avec l'attelier, à faire de petits voyages ſi l'occaſion s'en préſente; ou s'ils inſiſtent opiniatrement à vouloir être à l'Hôpital, on ne doit pas s'y refuſer. Communément cet état de dégoût ne dure que quelques jours; on doit les renvoyer à l'attelier dès qu'on les voit bien diſpos.

(f f) Pluſieurs perſonnes croyent ſimplifier la police en diſtribuant les eſclaves par compagnies, mais on n'eſt pas de cet avis. Il vaut mieux que le maître ſe donne

nitions, les châtiments même, que le relâchement au contraire néceſſite, & rend de plus en plus fréquents.

On dira peut-être que, quelque ſageſſe qu'on puiſſe mettre dans la régie d'un grand attelier, il y aura toujours un certain nombre de ſujets qui forceront à exercer des ſévérités preſque continuelles : mais encore doit-on pour ceux là mêmes, uſer de tous les moyens qui peuvent prévenir cet inconvénient, au moins en partie. Il faut pour-ainſi-dire, ſoutenir de la main de tels ſujets ; il faut les raffermir dans leur devoir par des avertiſſements fréquents, journaliers, dans leſquels ils ne voyent qu'une protection active, qui ne pourroit toutefois les ſouſtraire aux corrections que mériteroit une mauvaiſe conduite.

Imputations ordinairement faites aux négres.

On ne fait que répéter que les négres ſont très difficiles à régir : ils ſont, dit-on, naturellement pareſſeux, voleurs, défiants & diſſimulés ; ils aiment le défaut de police & s'efforcent de l'occaſionner, & ſe plaiſent dans le déſordre ; ils ſe font une habitude conſtante de ſouſtraire à la connoiſſance du maître tout ce qui les concerne, juſqu'aux choſes les plus indifférentes, & de com-

---

plus de peines, & éviter les inconvénients d'une autorité trop partagée : ces chefs de compagnie deviennent exigeants, & ils exercent de petites tirannies ſourdes qui échapperont toujours à la vigilance du maître. En général, il faut avoir pour principe invariable que, moins il y aura de perſonnes pour commander, mieux on ſera obéi, & mieux un attelier ſera regi ; & ſur toutes choſes que moins il y aura de prononceurs pour les peines & les châtiments, moins les eſclaves ſeront malheureux ; & qu'il eſt de la plus grande importance de diminuer le nombre de ces prononceurs autant qu'il ſera poſſible : il n'eſt pas rare de voir que par leur moyen, s'ils ſont en trop grand nombre, un négre eſt châtié deux ou trois fois pour la même faute.

poſer tellement leur maintien, qu'ils ne ſe laiſſent jamais pénétrer; ils ſont adroits, inſinuants, menteurs, vains, & portés à l'inſolence; mais ſurtout, par une eſpèce d'eſprit de corps, ils forment une ſorte de ligue perpétuelle, laquelle tend ſans ceſſe à la contradiction & inexécution des ordres du maître, que chacun d'eux cherche encore à tromper en particulier : que ſi quelques individus s'écartent de cet accord général, & déſaprouvent quelquefois en eux-mêmes cette conduite, ils ne laiſſeront pas du moins de garder inviolablement le ſecret de la confédération, & ne ſe trahiront jamais reſpectivement, ſi ce n'eſt par raiſon de vengeance ou de récrimination.

Il eſt vrai qu'on trouve tous ces défauts aux négres, conſidérés en maſſe : avec tous les vices de la pluſpart des maîtres, ils ont encore ceux qui ſont naturels à leurs perſonnes & propres à leur état d'eſclaves; & c'eſt en partie faute d'inſtruction; mais comme on l'a dit, lorſqu'on les régit de maniere à s'en faire reſpecter & craindre; lorſque ſans les ſurcharger de travail, on les occupe de maniere à ce que tout leur temps ſoit employé, preſque tous ces inconvénients diſparoiſſent. On doit au reſte, fermer les yeux ſur ce qui n'intéreſſe pas directement l'ordre & la police, & qui n'eſt pas d'une conſéquence importante pour leur bien-être. (g g)

Ce qu'on doit en penſer.

(g g) En puniſſant toujours les petites fautes, on ne ſait plus quelle proportion mettre aux châtiments des grandes. Ce n'eſt d'ailleurs pas par la rigueur qu'on parviendra à bien régir un attelier, c'eſt au contraire en convaincant les eſclaves qu'on s'intéreſſe véritablement à leur ſort, & qu'on s'en occupe continuellement : le premier pas à faire pour la proſpérité d'un établiſſement, c'eſt d'en rendre les eſclaves auſſi heureux que leur état le comporte.

Au ſurplus, les négres ne pouvant avoir qu'une inſtruction trés bornée, & ne pouvant ainſi s'occuper que d'objets à leur portée naturelle, ils ne peuvent ſe former d'opinion fixe, que ſur les choſes généralement frappantes : de ſorte qu'un homme ſage & expérimenté, ſaura toujours les réduire à l'obéiſſance.

J'unis ces deux qualités, parce qu'il faut avouer que perſonne, comme les eſclaves, ne ſauroit être ni ſi adroit, ni ſi prêt & diſpoſé à profiter des fautes du maître, qu'ils trouvent toujours le moyen de tourner à leur profit. Auſſi l'étudient-ils continuellement avec ſoin : chaque individu l'obſerve ; & ce qui échappe aux uns eſt toujours ſaiſi par les autres : ils ſe communiquent leurs penſées ; & le réſultat de leurs obſervations ſe trouve preſque toujours d'être parvenus à pénétrer parfaitement leur maître & à le connoître abſolument.

Leur diſpoſition à profiter des fautes de leur maître, & leur étude à les rechercher.

Auſſi, la conduite qui convient toujours le mieux avec eux, c'eſt cette franchiſe entiere, qu'on pourroit regarder comme l'eſprit de la bonté ; cet air ouvert plein de ſécurité, qui leur fait voir qu'on ne s'inquiéte de rien, & qu'on n'a rien à leur cacher : en effet qu'eſt-ce qu'un bon maître, un homme intégre, peut avoir de caché pour les eſclaves & même pour le public ?

Conduite à y oppoſer.

On a obſervé qu'en général les négres ont l'eſprit gai, & qu'ils aiment beaucoup mieux à leur maître une diſpoſition de gaité naturelle, qu'un caractère ſérieux, un air ſombre & toujours préoccupé. Cependant on doit bannir dans la conduite des eſclaves toute familiarité ; on ne doit jamais leur en permettre, ni s'en permettre avec eux : mais, en ſe rapprochant autant que

Habitudes convenables à leur égard.

peut le permettre la dignité que doit toujours conſerver un maître : il eſt bon dans toutes les occaſions de rire avec eux lorſqu'on y eſt invité ; ce qui arrive fréquemment : eh ! pourquoi n'auroit-on pas du plaiſir à rire avec eux ?

Les négres aiment l'ironie & le ſarcaſme ; ils s'y exercent volontiers, ſoit par des ſaillies, ſoit dans leurs chanſons ; car ils ont leurs poëtes, leurs chanſonniers, qui s'acquerrent parmi eux une ſorte de conſidération. Ils s'amuſent à chanſonner le maître, les blancs : on ne doit jamais s'en appercevoir, ſi ce n'eſt pour en rire & en badiner avec eux. Ils ont d'ailleurs le bon eſprit de tourner à la plaiſanterie tout ce qui peut y donner lieu, tous les petits événements qui en ſont ſuſceptibles.

On obſerve auſſi qu'en général un homme dont le caractère eſt froid & réfléchi, qui ſait ſe poſſéder toujours parfaitement, eſt bien plus propre qu'aucun autre à la régie des eſclaves d'une habitation, laquelle offre en quelque ſorte le tableau d'un Gouvernement féodal. Comme la force eſt toute d'un côté, il n'eſt pas extraordinaire qu'un maître ou un géreur ſorte des bornes de la modération, & d'autant plus facilement, qu'il ne rend à cet égard compte de ſa conduite à perſonne.

Cette modération toutefois eſt néceſſaire, indiſpenſable ; & il faut ſe faire une loi de ne s'en écarter jamais.

Il faut uſer d'un régime ſimple & toujours uniforme.

Il faut ſurtout s'en faire une inviolable de n'aſſujettir l'eſclave qu'à un régime ſimple & généralement uniforme, non à des caprices, à des tracaſſeries momentanées, mais journalieres. Il faut étendre cette diſcrétion juſqu'à ne leur reparler jamais des fautes pour leſquelles ils auront été ou punis ou pardonnés.

Enfin, rien ne peut les inquiéter autant que les détails munitieux qu'on peut ajouter à une police établie, & les répétitions de gronderies & de reproches qu'on peut leur faire.

Dans ces cas, ſi un eſclave oſait, il diroit à ſon maîrre: » en interprétant toujours mal nos intentions & d'après vos ſoup» çons outrés, vous nous troublez par des précautions inutiles » & inſenſées, qui ne témoignent que l'inquiétude de votre » caractère, ſans qu'ils puiſſent remédier à des déſordres qui » n'exiſtent que dans votre tête. Que vous importe ce que nous » faiſons dans l'intérieur de nos maiſons, ce que nous pouvons » dire au ſein de nos familles ? Et lorſque vous nous avez punis » ou pardonnés pour quelque faute, pourquoi nous pourſuivez» vous encore ſans relâche, par des reproches & des propos » accablants ? Nous ſentons aſſez tout le poids de notre miſere, » ſans qu'il ſoit beſoin de nous la remettre inceſſamment ſous » les yeux. Nous préférerions en vérité, d'être ſous une régie » plus ſévère, même dûre, ſous laquelle le temps conſacré au » repos fût reſpecté, & nous appartint ſtrictement. »

Il ne faut pas moins s'impoſer la loi de reſpecter leur propriété, & d'en écarter ſes regards avec la plus entiere réſerve; non-ſeulement par le principe d'une équité ſouverainement inviolable, mais encore à cauſe de la peine qu'on leur fait, ſi l'on a l'air de chercher à prendre connoiſſance de ce qu'ils poſſédent. (h h)

(h h) Dans une habitation les négres élévent de la volaille, pour ſe procurer quelque argent : ſi le maître veut prendre l'habitude de la leur acheter toute, & leur défendre par conſéqueut d'en vendre ailleurs ſans permiſſion, les négres n'en éleveront

Enfin, quelques bizarres que puiſſent paroître leurs mœurs, à certains égards, il eſt de la ſageſſe & même du devoir d'un maître de ſe mettre à leur portée pour les choſes ſur leſquelles il n'aura pû les corriger, & de déférer à leur maniere d'être, dans ſa conduite avec eux.

Attention à obſerver dans les ordres qu'on leur donne.

C'eſt ainſi que pour les travaux, ſa prévoyance & ſa bonté lui feront prendre des précautions qui leur éviteront des châtiments: à des gens qu'on ſuppoſe toujours dans l'intention de faire moins qu'on ne leur ordonne, ce ſeroit tendre une eſpèce de piége, que de leur donner des ordres peu précis, négligemment ou d'une maniere vague, ſans attention s'ils les ont bien conçus.

Toutes les fois qu'on ordonne un travail, ſoit à un négre en particulier, ſoit à des commandeurs, il faut le faire en moins de paroles poſſibles, afin que leurs idées ne s'embrouillent pas; & cependant ne rien oublier de tout ce qui peut le bien exprimer & le bien faire entendre, enſuite il faut s'aſſurer s'ils l'ont bien

---

plus. Si d'après cette vérité d'expérience, par un principe de bonté, il veut ſe faire une pratique conſtante de n'acheter rien de ſes eſclaves, qu'autant qu'ils viendroient lui offrir, & ſeulement pour obliger celui qui ſera momentanément preſſé de vendre, leur permettant ainſi de diſpoſer librement de leur propriété; alors, tous s'empreſſeront d'en élever, & de ſe procurer tous les objets qui pourront leur donner quelque profit.

Cela vient d'abord, de ce que ne pouvant diſputer ſur le prix avec leur maître, ils croyent toujours qu'il ne leur paye pas la valeur de leur marchandiſe, leur en donnât-il le double; enſuite de ce que le maître connoîtroit ainſi en partie l'argent qu'ils ont, leurs petites affaires; ce qu'ils ne veulent pas.

On pourroit citer à l'infini de ces ſortes de faits, à l'appui de ce qu'on dit: mais qui liroit de pareils détails?

compris. Il faut habituer tous les commandeurs blancs & noirs, à en uſer de même, & à avoir à cet effet une grande netteté dans leurs propres idées, & dans leurs expreſſions.

On s'habitue en général à ordonner aux eſclaves toutes choſes ſur le même ton : c'eſt un vice qui ſert le plus ſouvent à leur faire n'aître l'idée & le projet de déſobéir. Par exemple, on ne doit pas leur donner des ordres ſur ce qui les concerne directement & perſonnellement, avec les mêmes manieres & du même air que pour les choſes qui regardent le maître, & les devoirs auxquels ils ſont rigoureuſement aſtreints.

Il eſt d'ailleurs très utile pour la ſubordonnation, & pour ſe faire reſpecter des eſclaves, de ne leur rien ordonner ou parler jamais que d'un ton modéré & attentif, & d'éviter cette jactance qu'ont tous les petits eſprits, en un mot tout air de hauteur ou de mépris : ces défauts leur ſont à grande averſion, ainſi qu'à tous les hommes.

Diſcrétion importante à pratiquer à l'égard des négres.

De quelque douceur que nous ayons juſqu'ici donné les préceptes ou les conſeils, il faut cependant faire cette obſervation importante, qu'il pourroit être très nuiſible, & qu'il ſeroit toujours très imprudent, de convenir pour-ainſi-dire avec les eſclaves du plan de modération qu'on aura adopté à leur égard, & de leur publier la méthode de régie qu'on ſe ſera impoſée. Cette indiſcrétion auroit pour eux l'air d'une convention, d'un traité dicté par la foibleſſe ou la néceſſité, & elle donneroit lieu aux abus ou relachement, enfin aux mêmes déſordres que pourroit produire

l'incapacité abſolue du régiſſeur. (i i)

Il faut pour la police & la ſubordination, que le frein qu'on a à leur oppoſer, leur paroiſſe toujours arbitraire juſqu'à un certain point; qu'un attelier en général voye toujours un châtiment en quelque façon illimité ſuſpendu ſur la tête des coupables. Il doit ſuffire à l'eſclave d'être convaincu par la conduite de ſon maître qu'il eſt très modéré, qu'il eſt bon & juſte, qu'il s'occupe aſſidûement de ſon bien-être; & il doit l'être également que ce maître exige de l'ordre, de la ſoumiſſion & du travail.

On doit par la même raiſon, faire obſerver la même circonſpection aux blancs employés ſur les habitations; & ſi l'on a à les reprimander ſur quelques points de leur conduite, ſurtout à l'égard des eſclaves, il faut avoir la plus grande attention, mais ſans avoir l'air d'y mettre du miſtere, que ces derniers n'en ayent point une connoiſſance exacte qui leur faſſe connoître des détails, quelquefois humiliants pour l'amour-propre: il leur doit ſufflre de ſavoir

---

(i i) Les propriétaires qui font régir leurs habitations, devront avoir l'attention, en dirigeant la conduite des géreurs, que la régie des eſclaves paroiſſe dépendte uniquement de ces derniers; & que toute autorité leur eſt confiée: c'eſt un plan qu'il faut toujours ſuivre envers tous les ſubordonnés; mais il faut les contenir s'ils en ont beſon.

Des propriétaires s'en font un tout oppoſé: ils ſe font rendre compte ſecrétement par les eſclaves de la conduite des ſous-ordres; quelquefois même, ils entrent dans des détails ridicules; les eſclaves intéreſſés à toujours déguiſer la vérité en ce cas, ſavent en outre donner de l'importance aux choſes les plus minutieuſes; le maître en ſe trompant lui-même, finit par enviſager ce petit manége comme néceſſaire à ſes intérêts; les négres ſaiſiſſant ſon faible dominent ſur ſon opinion dont ils ſe rendent maîtres: qu'en réſulte t-il? un déſordre, un relâchement total & la ruine de l'établiſſement?

qu'on leur rend juſtice. (k k) L'on doit en agir de même, ſi l'on a quelque correction à faire aux commandeurs négres, pour ne pas diminuer la conſidération & la ſoumiſſion des ſubordonnés, leſquels ſans cette précaution ne manqueroient pas de s'en prévaloir avec le temps, de maniere ou d'autre.

Ne s'écarter jamais de la plus exacte juſtice.

Si la modération eſt une vertu néceſſaire à pratiquer dans le gouvernement des eſclaves, la juſtice eſt le plus ſtrict devoir du maître à leur égard : le moindre écart qu'il pourroit s'en permettre le rendroit inexcuſable; le temps du Dimanche & Fêtes appartient à l'eſclave : il faut bien ſe garder de l'en priver, ſous quelque prétexte que ce ſoit. Ce n'eſt pas qu'on ne puiſſe les habituer à faire dans ces jours toutes corvées dont on jugeroit la néceſſité urgente ; mais il faut inviolablement leur rendre avec la plus ſcrupuleuſe exactitude, tout le temps qu'on leur aura fait employer ainſi.

Obſervation à cet égard ſur les jours dont la diſpoſition leur appartient.

Après les heures qu'on doit deſtiner au ſervice divin.

Il faut encore tâcher de rendre ces temps là efficacement utile à leurs intérêts, en les engageant à faire quelque travail qui leur porte du profit, après les heures qu'on doit deſtiner au ſervice divin, dans les moments qu'ils ne voudront pas donner au repos, ou a des travaux utiles à leur ſubſiſtance. Enfin, il faut toujours

---

(k k) Si les eſclaves doivent conſidérer avec raiſon, le maître ſous l'idée d'un protecteur, d'un pere, ils doivent de même, eû égard à leur état & à la police générale, pouvoir compter ſur l'entiere protection des loix ; ils doivent connoître & être convaincus, que pour la parfaite aſſûrance de leur repos & de celui du public, le glaive de la juſtice ſe proméne également ſur toutes les têtes, de quelle condition & de quelle couleur qu'on ſoit.

avoir préſent à l'eſprit, que les eſclaves ont infiniment peu de temps à eux, que par cette raiſon, il faut leur apprendre à le ménager, & ſe faire une loi de le reſpecter ſoi-même. Les moments deſtinés à faire la priere le matin & le ſoir, les jours de travail doivent être fixés à des heures préciſes; on ne devra les retenir qu'un inſtant, pour faire une priere courte, mais à laquelle on leur fera porter toute l'attention & le profond reſpect dont on doit être pénétré, en invoquant la bonté divine. (11)

---

(11) Il n'entre pas dans le plan de cet ouvrage, de parler du culte Religieux, ni de l'inſtruction public des eſclaves. On obſervera ſeulement, qu'on ne ſauroit ſe donner trop de ſoin pour les bien inſtruire des principes de la religion, & qu'à ce ſujet on pourroit ſe ſervir très avantageuſement de tout ce qui peut frapper leurs yeux: c'eſt par cet organe, ſurtout à l'égard du culte, qu'on peut les pénétrer & les remplir de cette émotion d'où naît ce profond reſpect pour la religion: il faudroit n'offrir à leurs yeux que des Egliſes bâties convenablement, & ornées d'une maniere ſimple, mais la plus frappante en même-temps, un culte fait majeſtueuſement avec une ſorte de pompe & une très grande dignité; ajoutons à cela une très grande décence de la part des maîtres qui y aſſiſtent, afin de leur ſervir d'exemple

On ne peut s'empêcher de remarquer encore, combien les miſſionnaires ont de pénibles devoirs à remplir envers les négres; & que néantmoins on ſe permet peut-être ſouvent de critiquer leur conduite, ſans faire attention, ſans réfléchir, que leurs fonctions demaudent bien plus d'études, de capacité & de réflections qu'on ne le penſe communément. Il eſt bien plus difficile qu'on ne le croit, de ſe mettre à la portée des eſclaves, qui vû leur ignorance ne comprennent qu'une partie des choſes qu'on leur enſeigne: il faudroit pour-ainſi-dire abſolument ſe borner à ne leur parler que de morale, mais de cette morale de l'homme eſclave, de celle qui veut mettre l'obéiſſance, le dévouement & l'aveugle ſoumiſſion aux volontés d'un maître, au nombre des vertus dignes de récompenſes; & qui repréſente le maronage, la déſobéiſſance, la pareſſe &c. comme de grands péchés, comme des crimes. A des eſclaves, à ceux ſurtout qui ſont mécontents de leurs ſort, il eſt bien moins facile qu'on ne le penſe

Les négres ſont naturellement inſouciants & très négligents, ſur ce qui les concerne directement : ſi l'on ne ſe fait une loi de leur ſervir pour-ainſi-dire de pere ou de tuteur, ils n'auront aucun ſoin de leur propriété, ni de leur petit ménage : il faut donc y veiller pour leur utilité; mais ſans y mettre l'air d'une inquiſition pour ne pas les affliger, comme nous l'avons dit précédemment : (m m) ſans cette ſurveillance, ils n'entretiendroient aucune propreté dans leurs caſes, pas même ſur leurs perſonnes. Inſouciances des négres.

---

de leur faire ſans ceſſe enviſager le mariage & la popnlation, comme un devoir : & ſurtout cela, il faut dire cette vérité, que le zèle des Prêtres pourroit encore mieux être ſecondé par les maitres.

Ce ſeroit encore peut-être ſeconder leur zèle, que d'apporter quelques changements à la maniere dédaigneuſe & peu décente d'enterrer les négres. Il en réſulteroit ce bien, que cela aideroit à leur faire prendre une meilleure opinion d'eux mêmes & de leurs maîtres.

A ce ſujet on doit ajouter, que l'empreſſement qu'on met à enterrer tous les morts, répugne infiniment à la raiſon : un homme décédé le matin depuis le lever du ſoleil, eſt déja enterré l'après midi ! Peut-on croire que jamais on n'en a enterrés de vivants ?

Les cadavres ſont promptement corrompus : il ſeroit dangereux de les garder dans les maiſons autant de temps qu'en Europe, dit-on. Mais faut-il ſur cela laiſſer frapper ſon imagination, & la laiſſer errer ſi loin au de-là des juſtes bornes ? Tout au moins ne pourroit-on pas remédier aux inconvénients du climat, en établiſſant un dépôt, une chapelle, pour y terminer les cérémonies religieuſes ; & d'où les cadavres ne ſeroient enlevés que 24 heures après encore, pour être enterrés dans un cimetière.

(m m) Je ſais bien que je me répéte ſouvent dans tout le cours de cet ouvrage, dans ce chapitre ſurtout mais il eſt des vérités qu'on ne ſauroit trop redire & remettre ſouvent ſous les yeux.

Ils mettent un prix de vanité aux habillements ; leur négligence feroit croire le contraire à ceux qui ne les connoîtroient pas.

Il n'eſt pas inutile de remarquer à ce propos, la néceſſité de leur faire prendre des habitudes convenables à l'économie, & de les aſſujettir ſurtout à celles qui peuvent importer à leur ſanté. Par exemple : on eſt obligé de les faire travailler dans des temps de pluie; ce qui ne peut jamais leur faire de mal : il eſt aſſez ordinaire que le négre qui la voit venir, mette ſes habillements, qu'il avoit quittés, parce qu'ils le gênoient; & il en réſulte qu'étant bientôt imbibés d'eau ils nuiſent à ſa ſanté, par la fermentation qu'ils occaſionnent à la tranſpiration, & parce que le froid le ſaiſit dès qu'il quitte ſon travail, qu'il fait d'ailleurs avec incommodité à cauſe de cette ſurcharge.

Obſervation importante pour leur ſanté

Il faut donc les accoutumer au contraire, à reſter pendant toute la continuité de la pluie à laquelle ils peuvent être expoſés, en ſimple calimbé, avec un petit chapeau de laine ſur la tête; ainſi que les négreſſes avec un travers, & auſſi un chapeau. Cette méthode leur fera trouver lorſqu'ils quitteront leur travail, un plaiſir ſenſible, & ſurtout une grande utilité à reprendre leurs habillements, qui d'ailleurs leur en dureront bien plus long-temps: ils s'en porteront bien mieux, & ſeront plus propres ſur leur corps. (n n)

(n n) Dans cette Colonie, les négres ne ſont preſqu'autre choſe que de ſe laver : une grande partie ne ſe lavent même pas tous les jours; c'eſt un vice infiniment nuiſible à leur ſanté, & qui tient autant à leur pareſſe qu'à la négligence des maîtres. Il faut habituer les eſclaves à ſe baigner régulierement pluſieurs fois tous les jours.

Enfin, les ſoins d'un maître véritablement occupé de la conſervation & du bien-être de ſes eſclaves, s'étendent à une infinité de détails, qu'il ſeroit minutieux, & qu'on ne ſauroit ſe permettre de placer ici, mais qui n'en font pas moins partie de ſes plus étroites obligations.

Tous ces préeptes ſont adaptés au climat de la Guiane.

Il faut obſerver au ſurplus, que tout ce qui eſt dit dans cet ouvrage, eſt relatif au climat de la Guiane, & qu'ailleurs la conduite du maître peut recevoir quelques différences. Mais aucun climat, aucun lieu, ne peut diſpenſer ni de la pratique des ſoins, ni du ſentiment des obligations.

Pratique à ſuivre dans la direction des travaux.

Lorſqu'on fait des travaux dont la bonne exécution peut être d'une grande importance, tels que des labours, des plantations, & autres de cette nature, les commandeurs blancs, les économes, doivent y être toute la journée, pour les ſurveiller : j'ai vû des propriétaires dans ces circonſtances, s'y faire apporter leurs repas, pour ne pas les quitter de tout le jour, & s'en trouver bien.

Hors ces temps-là, il ne faut pas permettre qu'aucun blanc faſſe autre choſe que de ſe trouver de grand matin chaque jour, ſur le lieu du travail, afinque les négres n'y arrivent pas trop tard, & pour les obliger à ſe mettre promptement à l'ouvrage,

---

On obſervera même que, lorſque le temps eſt au beau, que le ſoleil eſt bien ardent, ſi les négres ſe trouvent incommodés d'une trop forte tranſpiration, s'ils ſont trop abattus par la fatigue, il leur ſera utile de ſe jetter dans l'eau pendant 5 ou 6 minutes : ils ſe trouveront plus diſpos, ils auront plus de vigueur pour faire leur travail. On n'a rien à craindre dans ce cas des maladies inflammatoires, qu'une pareille conduite occaſionneroit en Europe. Il eſt vrai que cela n'eſt praticable que dans les habitations qui ont des canaux navigables ; mais toutes celles en terres-baſſes doivent en avoir.

pour qu'ils profitent de la fraicheur du matin; ce qui eſt d'une néceſſité abſolue: enſuite, ces blancs ne doivent plus y reparoître, que ſur les 4 à 5 heures de l'après-midi, pour parcourir tous les travaux, & en inſpecter l'étendue & l'exécution. Ils doivent avertir ſur le champ les commandeurs noirs de ce qu'ils y trouvent à redire, & reſter ſur les lieux, juſqu'à ce que les négres ſe ſoient retirés, pour pouvoir rendre un compte plus exact de tout ce qui eſt relatif aux travaux, de l'exactitude des tâches, &c, &c.

Inconvénients de ce que les blancs reſtent tout le jour avec les travailleurs.

En ſuivant cette marche, tout ira bien; mais, ſi l'on obligeait les commandeurs blancs à demeurer tout le jour avec les travailleurs à les ſuivre, ce qui diminueroit l'autorité des commandeurs noirs, & choqueroit leur amour propre, au lieu qu'il faut avoir l'air de s'en repoſer ſur eux & de leur accorder toute confiance à cet égard, il pourroit en réſulter beaucoup d'inconvénients. Les négres rejetteroit ſur le blanc toutes les fautes, toutes les négligences qu'ils auroient pû dérober à ſa ſurveillance; ils oppoſeroient l'injuſtice de les punir pour un travail qu'il ne dépendoit que de l'inſpecteur, qui a été ſans ceſſe préſent, de faire faire autrement; ceux qui n'auroient pas completé leur tâche, objecteroient qu'ils n'y ont manqué que par le temps que leur ont fait perdre les blancs, en les traverſant & leur ordonnant perpétuellement de nouvelles variations &c, &c.

Des commandeurs noirs.

Ces commandeurs noirs ſont les agents les plus eſſentiels & les plus néceſſaires pour une habitation. Auſſi ne doit-on rien négliger pour les mettre en état de bien remplir leurs devoirs; & ſur cela on doit ſe rappeller que les hommes ne naiſſent pas avec

des talents ; qu'il faut leur donner ceux qu'on déſire qu'ils exercent. Cependant, dans le cas dont il s'agit, on fait ordinairement bien peu de choſe pour leur en procurer, ſouvent même on ſe contente de leur en ſuppoſer,

Qualités qu'on doit déſirer en eux.

Pour qu'ils ſoient tels qu'on doit les déſirer, outre les connoiſſances étendues & parfaites ſurtout ce qui concerne les travaux, ils doivent avoir les qualités qui ſont toujours néceſſaires à ceux qui ont à commander aux autres : un fond de probité & de juſtice, de la modération, de la ſageſſe & des mœurs ; beaucoup d'intelligence, une grande activité, infiniment d'énergie & de fermeté : ſi elles ſe trouvoient réunies dans des hommes vigoureux, d'une bonne ſanté, même d'une taille avantageuſe, qui auroient un bon ton de commandement ; s'ils joignoient à tout cela une bonne volonté ardente, s'ils ſervoient leur maître par affection & par attachement, on devroit alors les conſidérer comme des hommes accomplis en ce genre, comme des ſujets précieux pour leſquels le maître qui ſeroit aſſez heureux de les poſſéder, ne ſauroit avoir trop de ſoins ; ils ſeroient la premiere & principale cauſe de toute proſpérité pour lui, l'âme & le ſoutien de ſes établiſſements.

Moyens pour avoir de bons commandeurs.

On dira peut-être, de tels commandeurs ſont rares : mais on conviendra du moins qu'on pourroit en trouver ou former de pareils bien plus communément qu'on ne le penſe, ſi on vouloit prendre le ſoin de choiſir les jeunes ſujets, qui paroiſſent joindre les diſpoſitions convenables à une bonne organiſation, & qu'on voulût les élever & les inſtruire conformément à cette deſtination : mais il faut également convenir qu'au contraire le plus ſouvent le

maître lui-même eſt un obſtacle au développement de l'énergie & de toutes les qualités morales de ces eſclaves, bien loin de ſavoir les apprécier, les faire devenir ce qu'ils peuvent être & d'en ſavoir tirer parti.

Mauiere de les traiter.

Lors qu'on en poſſéde d'excellemment bons, il faut ſavoir les maintenir & les faire valoir; & pour cela la premiere choſe eſt de lier leur ſort à votre proſpérité : il faut les traiter bien & très généreuſement, relativement à tous leurs beſoins ; il faut les traiter avec une diſtinction marquée, afin d'inſpirer aux autres eſclaves du reſpect pour eux, & une ſorte de conſidération aux blancs auxquels ils ſont ſubordonnés : enfin c'eſt en les traitant comme des hommes, en leur accordant toute la confiance & l'eſpèce d'eſtime qu'ils méritent, en leur donnant une bonne & juſte opinion d'eux-mêmes, qu'on leur élevera l'âme & qu'on les attachera à leurs devoirs.

Les commandeurs noirs rendent auſſi compte tous les ſoirs au maître de l'état des travaux, en venant prendre ſes ordres pour ceux du lendemain : ſi on a lieu d'être ſatisfait de leur conduite, il ne faut jamais manquer de le leur témoigner, outre que cela les flatte infiniment, rien n'eſt plus propre à leur donner de l'émulation & à l'entretenir. Tout cela doit ſe paſſer devant les commandeurs ou les économes blancs, afin de leur donner continuellement ainſi des leçons utiles, & afin de n'être pas obligé de leur répéter les détails des ordres qu'on vient de donner.

Mais pour atteindre autant qu'il ſoit poſſible à la perfection de l'exécution générale, pour pouvoir ſe répondre de ſa régie & de ſa culture, il faut que le maître en perſonne, ou celui qui

commande dans une habitation, s'impoſe l'eſſentielle obligation de faire tous les jours deux fois, ou tout au moins une s'il ne peut abſolument davantage, le tour entier de ſon habitation. Tournées du maître ſur ſon établiſſement

Il doit faire ces tournées à des heures différentes, & toujours avoir l'attention de paſſer auprès des travailleurs pour les inſpecter lui-même d'un coup-d'œil, eux & leur ouvrage, & vérifier ainſi malgré toute la confiance qu'il aura en ſes gens, la fidélité des comptes qu'on lui rend. Il aura cependant l'attention de n'avoir jamais l'air de faire une inſpection par défiance, mais bien plutôt de venir jouir du plaiſir de voir travailler & s'aſſûrer ſi l'exécution des travaux eſt conforme à ſes ordres, ſi on les a bien compris. Il fait en même-temps des obſervations pour ſa propre inſtruction en général, & particulierement ſur l'objet des ordres à donner pour le lendemain.

Cette tournée habituelle, ces inſpections journalieres d'un établiſſement, ont d'autres motifs plus puiſſants encore, d'autres points d'importance qui ne ſeront peut-être bien ſentis que par les cultivateurs déja inſtruits : on ſe bornera ici à remarquer, pour ceux qui ne le ſont pas, que dans un établiſſement, plus celui qui en eſt chargé, attache de prix à ſa proſpérité, plus il trouvera à chaque inſtant, à chaque pas, à s'inſtruire & à obſerver & méditer utilement pour la conduite que cette intention lui impoſe; & l'on peut aſſûrer ceux qui voudront faire l'eſſai de cette habitude pour leurs intérêts, qu'ils n'auront qu'à s'en applaudir. D'ailleurs, ſous ce climat brûlant, on éprouve une propenſion générale vers le relâchement; & l'homme le plus actif, pourroit commettre des négligences qui ſont prévenues par une pareille méthode.

Qualités morales requiſes dans un régiſſeur propriétaire ou mandataire.

Aprés avoir parlé juſqu'ici des qualités qui appartiennent à l'intelligence, nous devons dire auſſi que celles qui tiennent aux principes de la morale, n'ont pas une influence moins puiſſante ſur la progreſſion des habitations, & que la régularité ou la corruption des mœurs d'un propriétaire, ou d'un régiſſeur, peuvent quelquefois en déterminer, ou la proſpérité, ou l'irréparable décadence.

Toutes les conſidérations que nous avons parcourues ſur cet objet, nous induiſent naturellement à convenir qu'il n'eſt qu'un âge peut-être, où l'homme ſoit capable d'être un excellent cultivateur dans les Colonies. Cet état exige une vigilance aſſidue, une grande & perpétuelle activité; la régie des eſclaves requiert une forte énergie, une attention ſans relâche, une bonté & une ſageſſe égales: & l'on ſait que de ces qualités, les unes ne ſont pas ordinairement le partage de la jeuneſſe, où leur germe eſt preſque toujours étouffé par la violence des paſſions oppoſées; & que l'activité & l'énergie ne ſont que rarement unies à la condition des vieillards.

Il eſt cependant vrai que la proſpérité des établiſſements eſt toujours en raiſon de la capacité intellectuelle & des qualités morales de ceux qui les conduiſent; & ce proverbe trivial, *tel maître tel valet*, ne fût jamais plus applicable qu'à la régie des eſclaves: leur conduite & ſes réſultats ſont preſque toujours la meſure de la valeur du maître.

Toutes ces réflexions font ſentir que les bons cultivateurs ſont plus rares, & que l'inſtruction des ſujets qui ſe deſtinent à cet état, tient de plus près à la félicité publique, & lui eſt plus im-

portante que quelques perſonnes peut-être ne ſe l'imaginent; que le choix des économes & géreurs, eſt bien plus difficile & plus intéreſſant que ne le penſe la pluſpart des propriétaires; que tels de ces gagiſtes oſent ſe préſenter impudemment à leur confiance, dont ils ne ſont capables que d'abuſer, au point que ces propriétaires gagneroient beaucoup à les tenir éloignés de leur bien, à prix d'argent; tandis que d'autres ne ſeroient pas recompenſés au delà de leur mérite, par une portion conſidérable des revenues produits par l'excellence de leur adminiſtration; qu'enfin les propriétaires qui, dépourvus des talents néceſſaires pour en fournir eux-mêmes une auſſi avantageuſe, ne peuvent ſe diſpenſer de livrer à autrui la geſtion de leur bien, ne ſauroient apporter trop de ſoins à la recherche des ſujets auxquels ils ſont forcés de commettre ainſi le dépôt de leur fortune, & celui de tous leurs devoirs envers leurs eſclaves.

Importance du choix des géreurs.

Pluſieurs perſonnes peut-être trouveront inutile à publier, & faſtidieux à lire une grande partie de ces documents qui ne leur apprennent rien de nouveau; tandis que d'autres pourront dire qu'on n'entre pas aſſez dans tous les détails qui auroient pû inſtruire davantage ceux qui, en en ſentant le beſoin, en éprouvent le déſir: on ne ſait ainſi quelles bornes ſe propoſer en traitant uu objet auſſi intéreſſant. Cependant, la maniere dont on a développé la conduite à tenir envers les eſclaves, peut en quelque ſorte ſuppléer à des détails ultérieurs qu'on a omis, pour éviter le reproche d'une proxilité diffuſe. On ſe bornera donc à y ajouter encore quelques obſervations, qui ne ſont même qu'une extenſion des précédentes, une émanation des mêmes principes.

L'uſage des termes injurieux à l'égard des eſclaves, eſt infiniment blamable.

En parlant des eſclaves, en général ou en particulier, il eſt des maîtres qui ſe ſervent de ces expreſſions flétriſſantes, *coquins*, *gueux*, *canaille*, &c. Ils s'en entretiennent en ces termes avec leurs blancs ſubalternes même, à qui ils en tolerent également l'uſage, dont ceux-ci ne manquent jamais d'aſſaiſonner le moindre reproche à faire à un négre, qu'ils accablent ainſi de paroles gratuitement injurieuſes. Un tel abus qui tient de la barbarie des anciens flibuſtiers, doit abſolument être banni d'une habitation, où l'on ne doit conſtamment employer qu'un langage ferme & précis, quelquefois plus animé, mais jamais emporté, mais toujours décent & circonſpect, qui ne laiſſe appercevoir que l'autorité d'un maître, toujours tempérée par la ſageſſe, même en annonçant ſon plus grand mécontentement.

Obſervation ſur le maintien du maître ou régiſſeur.

On peut obſerver encore que pluſieurs maîtres ou régiſſeurs, ſoit par leurs propos & leur maniere de s'exprimer, ſoit par leur maintien habituel, ſouvent même par les deux à la fois, ont toujours l'air d'appréhender quelque réſiſtance de la part d'un attelier, même d'un individu; ils ſemblent, à chaque ordre qu'il donnent, douter s'il ſera ponctuellement exécuté. Cette habitude chancelante, cette eſpèce de perplexité, qui eſt auſſi-tôt ſaiſie & appréciée par l'eſclave, lui fait juger qu'il peut en effet hazarder quelque relâchement, ſauf à tâcher de ſe juſtifier en cas de beſoin, avec force grimaces, ou au pis aller, à être atteint de qnelque punition, s'il ne peut l'éviter; & il en réſulte toujours beaucoup de déſordre.

Si l'on ſuit avec exactitude les principes d'équité & de bonté établis dans ce chapitre, convaincu alors qu'on n'ordonne que ce que les éſclaves peuvent & doivent faire, on ne pourra qu'être dans une parfaite aſſurance ſur l'exécution de leur part.

A t-on manqué à quelque partie du devoir qu'on ne puiſſe pas pardonner? Ordonnez ſur le champ une punition proportionnée à la faute & aux circonſtances; & que votre maintien aſſorti à une courte reprimande qui ne doit contenir que quelques mots, laiſſe appercevoir à travers une fermeté inébranlable, l'indignation de regret que vous reſſentez de ce qu'on vous a forcé à punir; & que dès cet inſtant, tout ſoit oublié. (o o) Conduite à tenir ſur les punitions.

Surtout, que la punition ne ſoit jamais accompagnée de mouvements de colere, encore moins d'un rire amer & ironique, comme il ne ſe voit que trop: l'un tient à une violence blamable, l'autre, à une barbarie atroce & révoltante, qui témoigne qu'on n'eſt pas fait pour commander, même à des eſclaves.

Enfin, il faut regarder les négres d'un attelier en maſſe, comme une troupe d'hommes qui s'imaginent que leurs intérêts doivent êtte dans une oppoſition conſtante avec les vôtres; ils ſe trompent

---

(o o) On ne penſe pas qu'on puiſſe conduire les eſclaves ſans châtiment; mais on croit qu'en ſuivant généralement de point en point tous les principes développés dans ce chapitre, on parviendroit au moins à rendre les punitions infiniment rares; peut-être même à la fin d'un certain temps à rendre les humiliations & les privations ſuffiſantes pour les contenir ordinairement.

Beaucoup de maitres, en confondant pour-ainſi-dire toutes les fautes & les qualités perſonnelles, mettent le plus frequemment un appareil impoſant à chatier les négres, en les faiſant attacher ou lier dans une ſituation très gênée; c'eſt un abus facheux, qui ſeul annonce ou de la dureté ou de l'incapacité: on n'en doit faire uſage que lorſqu'on croit ne pouvoir ſe diſpenſer d'ajouter l'humiliation à une punition; mais cela doit arriver bien rarement: il faut juſques dans les châtiments mêmes ne pas négliger de montrer aux yeux d'un attelier d'eſclaves les diſtinctions qu'on fait mettre entr'eux.

Les Négres doivent être envisagés comme des enfants, ou des écoliers.

sans doute, au moins si l'on considére leurs intérêts dans le juste sens qu'ils renferment : mais c'est sous ce point de vue, qu'il faut les envisager, ou mieux encore, comme une troupe d'enfants insouciants, de malicieux écoliers ; & ils doivent de même être instruits, occupés, conduits, récompensés, châtiés, pardonnés, contenus, & enfin rendus utiles, autant que peuvent le comporter toutes les circonstances relatives à leur condition.

Intervention du Gouvernement nécessaire à la solidité du sistême général des régies.

Une Colonie qui aura adopté dans tous ses points le plan qui vient d'être exposé, n'aura sans doute qu'à s'en applaudir : mais, pour en consolider parfaitement tous les avantages, il seroit à désirer qu'il fut en quelque sorte l'effet d'une impulsion déterminée par le Gouvernement ; parce qu'alors ces principes se trouveroient liés à l'activité d'une surveillance suprême, & universellement bienfaisante. C'est principalement en effet la conduite du Gouvernement qui peut assûrer à la prospérité publique cette permanence, qui seule en consomme la perfection ; parce que c'est le Gouvernement seul qui peut l'asseoir sur une base inébranlable, en dirigeant les individus qui n'en sont que les instruments, constamment vers un même but, par une marche uniforme, par une police sage, éclairée, & strictement observée.

Alors, le colon heureux des récompenses si légitimement acquises par son travail, & méritées par son application assidue, jouira paisiblement de richesses d'autant plus précieuses, qu'elles seront son ouvrage, & la fin que l'État s'étoit proposée.

Hypothese d'une Colonie où la régie

Que si au contraire, par une hypothese de comparaison, l'on suppose une Colonie dont les Etablissements livrés à toute la dé-

fectuoſité d'une régie déſordonnée, pleine de diſparates, ne porteroient ſur aucune baſe uniforme, ne tiendroient à aucun plan déterminé ; où le caprice du propriétaire, érigé en ſyſtême arbitraire, ſeroit la ſeule régle de conduite des atteliers, ſans aucun égard pour les principes généraux ſur leſquels repoſe l'ordre eſſentiel de la choſe publique ; où un nouveau venu, dépourvu de toutes les notions néceſſaires pour produire un jugement raiſonnable, critiquant néantmoins, ſous le vain étalage d'un ſpécieux *philoſophiſme*, les uſages les plus généralement inſtitués, indiqués par la néceſſité même, s'érigeroit en une eſpèce de légiſlateur, & s'arrogeroit impunément juſqu'à la licence de conduire ſes eſclaves pour-ainſi-dire, comme des gens libres, & mettant toujours le fanatiſme de ſes propres idées en oppoſition avec l'ordre général qui conſtitue la ſûreté publique, voudroit proſcrire abſolument toute correction quelconque ; une Colonie où il ſe promulgueroit force réglements, & ne s'en ſuivroit aucun ; où ſans ceſſe des conſidérations particulieres empêcheroient l'effet de la loi, dont elles auroient uſurpé l'empire ; où enfin, le légiſlareur négligeant de pourvoir d'une maniere efficace à la parfaite exécution de la volonté ſuprême, dont il eſt l'organe & le miniſtre, ne fourniroit pas les moyens néceſſaire à l'activité de la police, ou bien ſe diſpenſeroit de veiller à l'exactitude de leurs mouvements . . . . . quelle ſeroit infailliblement la deſtinée d'une telle Colonie ? Une perpétuelle & irréparable pauvreté, nous ne ſaurions nous abſtenir de le prononcer ; un déſordre affreux, ou plutôt l'excès de tous les déſordres, à travers leſquels une profanation ſcandaleuſe feroit vainement retentir les

ſeroit abſolument arbitraire.

Suites d'un tel régime.

mots d'humanité envers les malheureux eſclaves, tandis que les blancs n'en auroient pas même le ſentiment entr'eux.

Selon que des principes auſtères aſttreignent plus ou moins chacun à une uniformité de plan, il ſe trouve auſſi en plus ou moins grand nombre dans toutes les Colonies, une claſſe de propriétaires qui ſous une grande apparence d'humanité ſe permettent le plus grand relâchement dans la régie de leurs eſclaves, & qui en n'exigeant d'eux qu'une petite quantité de travail au deſſous de l'uſage établi, réduiſent ainſi la ſomme de tous leurs devoirs.

Ces eſclaves, outre qu'ils ſont alors en mauvais exemple, ne manquent jamais de devenir bientôt les corrupteurs de ceux des voiſins, qui ſe conſidérent comme tous très malheureux de n'être pas traités ſur le même pied; alors ce mal gagne de proche en proche; & toute la vigueur de la police la mieux entendue, devenue inſuffiſante pour en arrêter les progrès, échoue contre le torrent des déſordres qu'elle ne peut réprimer; & la ruine des propriétaires en eſt le fruit.

Dans ce cas, un Gouvernement ne ſauroit avoir une ſurveillance trop active, & des principes généraux trop ſévères, *pour tout ramener à l'unité de plan & de conduite qui ſeront toujours la baſe de la proſpérité*: il doit l'appéſantir ſur ceux qui s'opiniatrent à contrarier le bon ordre; il doit ramener aux bons principes, & à cette unité de plan, en faiſant ſentir à l'homme inepte, à celui qui manque d'énergie, & au vieillard dénué de vigueur, qu'ils ſont impropres à la régie des eſclaves, que c'eſt aux dépens de la ſûreté, de la tranquilité de leurs voſins, & de la félicité publique, qu'ils cherchent à pallier leur incapacité, en étalant les mots d'hu-

manité & de bienfaiſance, que l'homme ſenſible ſait mettre en pratique de bien autre maniere.

On ne ſauroit trop ſe hâter d'eteindre les cauſes de pareils déſordres, par les moyens de douceur les plus ſalutaires : ce n'eſt point attenter aux propriétés, que d'en prévenir la décadence & la ruine ; & tout colon doit bien ſe perſuader, qu'il importe fort peu à l'état que telles habitations appartiennent à telles ou telles perſonnes ; qu'au contraire il lui importe beaucoup de n'avoir à protéger que des cultivateurs capables & éclairés, en état de mettre à profit tous les moyens, & concourir à la proſpérité générale par l'ordre établi ; ſeule voie ſûre pour y parvenir. (p p)

Encore une réflexion ſur l'objet ſi important de ce chapitre, & nous allons le terminer : *ſi les pertes d'eſclaves ſont énormes dans toutes les Colonies, le défaut d'une nourriture ſuffiſante & ſaine, y a certainement beaucoup de part* : toutes cependant ſont également intéreſſées à y porter une activité très ſérieuſe, & à examiner avec la plus ſcrupuleuſe attention toutes les parties de leur régime actuel, *afin d'y faire avec le plus grand ſoin tous les changements qui pourront être convenables à la conſervatian de*

Réflexion ſur les pertes d'eſclaves, dans toutes les Colonies.

(p p) Les propriétés de l'Amérique dont les eſclaves ſont partie, ne peuvent pas être conſidérées ſous le même point de vue que celles de l'Europe : elles ſont liées de bien autre maniere à la choſe publique : l'enſemble des propriétaires forme pour-ainſi-dire, une eſpèce de coaſſociation à laquelle les déſordres particuliers deviennent toujours funeſtes : on peut même convenir que, ſans qu'un homme ſoit tombé en démence, une conduite vîcieuſe, & qui contrarie l'ordre général à un certain point, peut ſuffire pour lui interdire la geſtion de ſes biens, ſi les voies de douceur ſont inſuffiſantes pour le ramener.

ces agents eſſentiels de leur proſpérité, laquelle autrement n'aura qu'un terme : eh ! ce terme ne s'avance t-il point à grands pas ? (q q)

Sur leur rareté progreſſive.

Ce vaſte continent, cette immenſe magaſin qui nous en fournit depuis ſi long-temps, s'épuiſe : cet épuiſement s'accélérera encore en raiſon de l'accroiſſement des difficultés à s'en procurer ſur les lieux, vers les côtes, où ils ne pourront être livrés qu'après de longs & pénibles voyages, durant leſquels ils auront ſubi un délabrement extrême, qui contribuera à en faire périr d'autant plus dans la traverſée ; ce que déja l'on commence à éprouver. Les armes que nous leur fourniſſons depuis un ſi long-temps, deviendront de plus en plus deſtructives pour la population de l'Afrique ; la corruption que nous portons chez eux en même-temps que des fers, achevera de produire tous les déſordres d'où naîtront de grandes révolutions, qui anéantiront peut être ce commerce d'eſclaves. (r r)

Et l'accroiſſement de leur cherté.

Il deviendront au reſte de plus en-plus chers ; & le prix des denrées coloniales ne pouvant augmenter toujours en raiſon de ſes

---

(q q) On conviendra ſans doute qu'enfin il eſt indiſpenſable de s'occuper d'une toute autre maniere du ſort des eſclaves, qu'il eſt bien temps de commencer à les conſidérer comme des hommes : qu'on réfléchiſſe de ſang froid ſi on le peut, ſur la prodigieuſe quantité de négres nouveaux, d'enfants, d'eſclaves en un mot, qui périſſent miſérablement chaque année, faute de ſoins & faute d'avoir été aſſez nourris ?

Les Puiſſances qui veulent avoir des Colonies, par conſéquent des eſclaves, ne ſe ſont juſqu'ici pas aſſez occupées de leur conſervation & de leur population.

(r r) On exprime ce remplacement continuel d'eſclaves par le mot de conſommation ; qu'on employe avec le même ton & la même inſenſibilité, que ſi on diſoit conſommation de farine, de bœuf, &c.

dépenſes premieres, les pertes d'eſclaves atteindront de tous les préjudices le colon infortuné.

Toutefois, cette perſpective affligeante, qu'il dépend de lui d'éloigner infiniment ou de faire diſparoître, ne doit pas affecter ſon zèle, ni rebuter ſon courage; elle doit ſeulement frapper ſon eſprit, & toucher ſon cœur, en lui préſentant l'idée de ſon propre intérêt eſſentiellement uni au ſentiment de l'humanité même, pour le preſſer par tous les motifs de réunir abſolument & aſſiduement toutes ſes facultés, ſur l'objet ſi important pour lui de la conſervation de ſes eſclaves; & de leur bonheur, qui ſeul peut en étendre l'intéreſſante propagation, qu'on doit tâcher d'élever ſinon au delà, du moins au niveau des pertes; c'eſt la ſeule reſſource qui reſte à nos Colonies pour ſe maintenir dans leur ſplendeur, la ſeule économique, & celle qui répugne le moins à la raiſon.

Nous avons indiqué ci-deſſus, comme une des parties de la juſtice diſtributive des maîtres à l'égard de leurs eſclaves, une proportion convenable dans leurs travaux journaliers: c'étoit nous impoſer l'obligation de tracer des principes pour l'établir; mais la longueur de ce chapitre, & l'intérêt du ſujet, nous déterminent à lui en donner un entier. La diſtribution des tâches, d'une partie des travaux, ſera donc renvoyée au chapitre ſuivant. On a tâché dans celui-ci, de préſenter les principes ſur leſquels on doit déſormais fonder la proſpérité de nos Colonies; mais ce ſujet demanderoit ſeul un volume. C'eſt à ceux qui par leurs lumieres ont le droit d'inſtruire les hommes, à le traiter à fond, & à préſenter convenablement ce nouvel ordre de choſes, en leur en faiſant

ſentir la néceſſité ; en leur montrant que tout ce qui n'eſt que perſonnel, les paſſions qui les iſolent & les concentrent, ſont contraires à leur intérêt & ne tendent qu'à les rabaiſſer ; pendant que l'amour du bien public, la bienfaiſance, la bonté, la généroſité relévent avec tant de nobleſſe la dignité de l'homme : mais on n'eſt homme que par les ſentiments d'humanité, en faiſant du bien, en cédant, en partageant une portion de ſon bonheur avec les malheureux : & ceux dont il eſt ici queſtion, ce n'eſt que ſur leur miſere que ſont fondées nos richeſſes ?

CHAPITRE XVI.

Des tâches.

IL faut de l'expérience & une grande attention, pour parvenir à régler les tâches dans de juſtes proportions : les circonſtances du temps & d'autres accidents, peuvent tellement rendre un même travail plus ou moins pénible, qu'un homme équitable & ſenſible, fidele en un mot à l'exactitude que comportent tous ſes devoirs, ne ceſſera d'avoir les yeux ouverts ſur cet objet, l'un des plus importants du régime actif des eſclaves, afin d'apporter aux méthodes générales toutes les modifications que pourra requérir la variation des circonſtances. Cette obſervation, dont le ſentiment tient eſſentiellement à l'humanité, doit ſuffire à guider l'homme pénétré de ſes principes.

On a déja eû occaſion de déterminer diverſes tâches, & en par-

lant des deſſéchements, on a été obligé d'entrer dans pluſieurs détails ſur la meſure du travail du trancheur ; l'on a remarqué que, la tâche ordinaire étant de 500 pieds quarrés de ſurface, ſi la nature du travail offre des facilités accidentelles, cette meſure peut être portée à 550, 600, même 650, & juſqu'à 700 pieds. (s s)

Méthode pour déterminer l'étendue courante de cette tâche.

Nous préſentons ici une méthode pour trouver facilement & avec préciſion l'étendue de telle tâche que l'on voudra : elle conſiſte à diviſer la quantité de pieds quarrés qu'on ſe propoſe de donner, par la largeur du foſſé ; & le quotient déterminera la longueur de la tâche en pieds.

Exemple.

On ſuppoſe par exemple, que cette tâche ſoit de 500 pieds, & que le canal qu'on veut creuſer doive avoir 20 pieds de large, il faut diviſer 500 par 20, & il viendra 25 pieds au quotient, pour la longueur de la tâche. Si l'on ſuppoſe la tâche de 700 pieds, & ſeulement 6 pieds de largeur au foſſé, 700 diviſé par 6, produiſent 119 pieds pour quotient, qui ſeront la longueur à donner pour la tâche. On ſent bien qu'on néglige toujours les fractions dans ces ſortes de calculs.

(s s) On fait uſage à Surinam du pied du Rhin, qui fait 11 pouces 7 lignes, 1 cinquieme de ligne de notre pied de Roi

La chaîne dont on s'y ſert eſt de 66 pieds du Rhin ; ce qui fait 63 de nos pieds, 9 pouces 7 lignes, 1 cinquieme de ligne.

L'acre de Surinam a 10 chaînes de longueur, ſur une de largeur. On doit être pourvû ſur chaque habitation d'une bouſſole, d'un petit graphomètre, de deux chaînes d'arpenteur, d'une toiſe étalonnée & d'un petit étui d'inſtruments.

La méthode qu'ont vient d'expoſer, eſt générale pour tous les cas poſſibles, où il s'agit de trouver l'étendue des tâches.

Tâches pour les ſarclages.

Celles pour les ſarclages demandent plus d'attention qu'aucune autre ; & l'on ne doit les déterminer qu'après qu'on aura été ſoi-même la veille examiner à quel point la piéce dont il s'agit eſt ſale, & combien le travail en peut être pénible ou difficultueux.

Ne doivent point être déterminées par toiſes.

Dans cette Colonie on a l'uſage de meſurer ces tâches à la toiſe : cette pratique ſeroit inexacte & vicieuſe pour ce travail dans les terres-baſſes ; parce que 1°. on y perdroit pour la quantité de l'ouvrage, 2°. le travail ſeroit moins bien exécuté, ſurtout en ce qui concerne les foſſés, qui doivent être nettoyés avec une attention extrême, 3°. le meſurage de ces tâches devant être confié à un commandeur noir, il demanderoit trop de ſurveillance, pour empêcher ainſi qu'il s'écartât jamais de ſon devoir. On conſeille donc de donner la préférence à la méthode qu'on va indiquer.

Comment doivent l'être.

D'abord, pour qu'on puiſſe régler avec préciſion les tâches des ſarclages, il eſt indiſpenſable d'avoir un plan exact de l'habitation, ſur lequel toutes les piéces ſoient numérotées ; & ſur chacune on écrira les dimenſions en longueur & largeur, la quantité de petites tranches qu'elles contiendront, dans le cas où elles ne ſeroient pas deſſinées : enfin, l'on notera auſſi ſur ce plan la quantité de quarrés que chaque piéce contiendra, & le nombre de planches compriſes dans chaque quarré.

Le meſurage des piéces, & le rapport qu'on fait des planches au quarré, donnent le plus ſouvent des fractions ; mais encore une fois, on n'y a aucun égard, lorſqu'on veut déterminer & régler les tâches.

Si l'on ſuppoſe par exemple, qu'une piéce ait 95 toiſes de largeur, au lieu de 100, & 290 toiſes de longueur, c'eſt-à-dire 190 pas, ſur 580; elle contiendra 11 quarrés & un cinquantieme : on abandonneroit donc cette fraction, l'on dira que la piéce contient 11 quarrés.

Si les planches ſont de 28 pieds de large, & les petites tranches de deux pieds, il y aura 58 planches dans cette longueur de 580 pas; & 58 diviſé par 11 donne 5 planches, 3 onziemes pour un quarré : on négligera encore cette fraction, & l'on dira relativement au ſarclage, que 5 planches ſont un quarré. Que ſi la fraction eût approché de 12 quarrés, on auroit énoncé ce dernier nombre.

Il faut toujours, dans la pratique de ces eſpèces de travaux, ſimplifier les opérations de calcul : comme on eſt le maître d'employer un plus ou moins grand nombre de négres pour ſarcler un quarré, cette maniere ne peut éloigner des juſtes proportions.

Alors, au moyen de la diſpoſition qu'on vient de voir, on dit : un quarré contenant *tel* nombre de planche, il faut *tant* d'eſclaves pour le ſarcler en un jour; ce qui fait *tant* par planche : il y a *telle* quantité de planches dans la piéce, il faudra *tant* de jours pour la ſarcler.

Nombre d'eſclaves par quarré.

Lorſque les piéces ſont ſales ou remplies d'herbes, on doit compter 25 eſclaves pour ſarcler un quarré : or, ſelon l'exemple que l'on vient de préſenter, ce ſera 5 perſonnes par planche. Si la piéce n'étoit guere ſale, on metroit 20 eſclaves par quarré, 4 par planche; & ſi elle ne l'étoit que très peu, 15 par quarré, 3 par planche; dans le premier cas, chaque négre ſarcleroit 100

toiſes quarrées par jour ; dans le ſecond 125, & 166 2 tiers, dans le troiſieme.

A Surinam.

La tâche qu'on indique, peut être exécutée ſans inconvénient ; mais on conſeille de n'en pas donner de plus fortes, & ſi le travail offroit bien des difficultés, de mettre même dans ce cas un eſclave de plus par planche. A Surinam elles excédent un peu ces proportions ; mais les eſclaves y ſont habitués : ils ſont plus habiles que les nôtres pour ce travail, & les maîtres plus appliqués à les régir : on met rarement plus de 8 négres & jamais plus de 10 à ſarcler un âcre dans ce pays là, lorſque les piéces ſont bien ſales ; ce qui fait à raiſon de 18 à 19 eſclaves pour notre quarré, dans le premier cas & 22 à 23 pour le ſecond.

Détails de l'ouvrage de ces tâches.

En faiſant ces ſarclages, les négres ſont obligés de nettoyer avec une très grande attention les petites tranches, les foſſés que les planches traverſent, ceux qu'elles rencontrent, ainſi que les canaux auxquels elles aboutiſſent : tout cela entre dans la tâche. On doit les ſoumettre & les habituer ſtrictement à cette méthode & veiller avec attention à ce qu'ils ne ſe relâchent jamais de ces ſoins.

Attention de pratique à y obſerver.

Pour que les eſclaves puiſſent facilement exécuter leurs tâches, il eſt beſoin de quelques précautions journalieres, qui demandent une attention continuellement ſuivie, mais avec leſquelles on évite des punitions à ces malheureux, & le retard des travaux ; deux choſes qui ſont toujours d'une grande importance.

On a déja vû qu'il faut les conduire vers leur devoir, comme des enfants inſouciants : par une application de ce principe à l'objet dont il s'agit, il faut habituellement qu'un des blancs ſoit

toujours rendu le premier ſur les travaux, comme on l'a déja dit, pour les forcer à ſe rendre au travail de grand matin; ſans quoi ils n'y arriveront que très tard : il faut les obliger à ſe mettre à l'ouvrage ſur le champ; ou bien ils s'amuſeroient à cauſer ou à rire enſemble de quelques anecdotes ou de quelque hiſtoire : il faut les partager, c'eſt-à-dire les diſtribuer de maniere que les forts & vigoureux ſoient mêlés avec les faibles; & ſans ces ſoins de détail, on ne parviendroit jamais à faire bien exécuter les tâches.

On entre dans tous ces détails, en faveur des nouveaux cultivateurs, afin qu'ils puiſſent ſe former ſur de bons principes, & qu'ils apprennent de bonne heure toute l'étendue des devoirs qu'impoſe cet état auquel ils ſe dévouent, & de toutes les parties dans leſquelles il invite l'humanité, la bienfaiſance à s'exercer, pour le bonheur des eſclaves, & l'intérêt même des propriétaires, qu'on trouvera partout conſtamment unis, comme nous l'avons déja obſervé.

Des tâches dans les travaux des bois.

Nous penſons que l'objet de ce chapitre ne ſeroit pas completement traité, ſi nous n'ajoutions ici la meſure des tâches pour les travaux des bois. Nous allons donc les parcourir ſommairement dans leurs diverſes diſtributions, & fixer ſur les mêmes principes qui nous ont toujours guidés, l'évaluation des produits convenables à chaque eſpèce de travail en ce genre.

Bois équarris.

Bois équarris.

Un négre peut faire par jour 20 pieds de bois, de 7 pouces d'équarriſſage, & au deſſous.

Planches.

Planches ou madriers,

La piéce de bois étant équarrie & montée, deux négres ſçieurs doivent faire par jour 2 planches de 12 pieds de long, un pied de large, & un pouce d'épaiſſeur; en un mot, 2 pieds cubes, ſoit en planches, ſoit en madriers.

Chevrons.

Chevrons.

S'ils ſont obligés d'abattre les bois, chaque négre ne peut équarrir ſur deux faces que 8 ou 9 chevrons de 20 pieds de long : il peut en équarrir le double, ſi le bois eſt jetté par terre.

Lattes.

Lattes.

Un négre doit rendre 45 à 50 lattes de pinots par jours, dôlées & prêtes à être employées.

Merrin.

Merrin.

Il faut mettre pluſieurs négres enſemble, pour faciliter l'ouvrage : alors chaque négre peut fournir 80 merrins ou douvelles pour boucauds, & 100 piéces, ſi c'eſt pour les fonds.

Bardeaux.

Bardeaux.

Deux ſçies, c'eſt-à-dire quatre ſçieurs & un fendeur, doivent enſemble rendre un millier de bardeaux par jour : cette tâche eſt un peu forte, ſurtout pour les négres qui n'ont pas l'habitude de ce travail ; dans ce cas on peut ſe contenter de 800 bardeaux. Si au lieu de ſçier avec deux, les quatre négres ſe mettent ſur une ſçie, ils avanceront davantage.

Piquets pour Batardeaux.

Piquers pour batardeaux.

Six négres, auxquels on donne une pirogue ou un acon pour le tranſport, doivent rendre dans leur journée 120 piquets. S'ils ne les tranſportent pas, chaque négre doit en couper 30, & les mettre à un endroit où l'on puiſſe les embarquer façilement.

Feuilles de Pinots.

Feuilles de Pinots.

Chaque négre doit rendre 15 paquets, faiſant la charge d'un homme; & 20, s'ils ſont moins grands.

Jâlons.

Jâlons.

Un négre doit en fournir 5 paquets de 40, c'eſt-à-dire 200 par jour : ils doivent avoir 5 pieds de long, être droits, & jamais courbes & tortueux : ce négre doit leur péler ou blanchir la tête, dans une longueur de 6 pouces, & les rendre pointus par le bas.

Journée des eſclaves qui ne ſont point à la tâche.

Lorſque les eſclaves ne ſont pas mis à la tâche, ils doivent travailler depuis un peu avant 6 heures du matin, juſqu'à 8; ils ont alors une demie-heure pour déjeuner; aprés quoi le travail reprend depuis 8 heures & demie julqu'à midi; & ils ont une heure & demie pour diner. Le travail reprend enſuite depuis 1 heure & demie juſqu'à 6 heures.

Meſurage du terrein à Cayenne.

On compte pour le quarré de Cayenne 100 pas de face en tous ſens; le pas contenant 3 pieds de Roi ou une demie toiſe. Le quarré contient donc 2500 toiſes quarrées, qui font 10000 pas, & 90000 pieds, auſſi quarrés.

En multipliant le nombre des pas de la largeur d'une piéce par ceux de ſa longueur, on a le nombre des quarrés qu'elle contient, ſi l'on retranche les quatre premiers chiffres à droite: par

exemple, 190 pas multipliés par 580, donneront 11, 0200. En retranchant pour le nombre appellatif des quarrés, ces 4 ſignes qui contiennent une fraction de 200 dix milliemes en plus, on a pour produit de ce calcul 11 quarrés pleins, & 200 dix milliemes ou 1 cinquantieme au delà.

Il nous reſte maintenant à préſenter dans le chapitre ſuivant quelques réflexions ſur le climat de la Guiane, ſur le commerce & la ſituation de cette Colonie. Nous le ferons le plus ſuccinctement poſſible, afin de ne pas abuſer de la patience du lecteur.

Nous n'ajouterons qu'une réflexion à celui-ci : ſi l'on veut que tous les divers travaux ſoient exécutés dans le temps qui leur ſera propre & convenable, qu'ils ſoient en un mot le plus fructueux poſſible pour la proſpérité d'une habitation, c'eſt par un trés grand ordre, par des méthodes invariables qu'on atteindra à ce but qui doit être celui de tout homme éclairé de ſes devoirs : il ne faut jamais commencer pluſieurs choſes à la fois, ni diviſer les eſclaves d'un attelier en les occupant à pluſieurs endroits en même-temps, à moins qu'on n'y ſoit abſolument forcé par des circonſtances ; il faut toujours finir un travail avant d'en entreprendre un autre ; & ſurtout, il faut ſe faire une loi, de ne jamais diſtraire un ſeul négre d'un travail entrepris, pour quelque raiſon que ce ſoit. L'on ne voit que trop ſouvent des maîtres & des géreurs envoyer retirer du jardin durant la journée, & lorſque tous les travaux ſont diſtribués ; des négres, ſoit pour ſatisfaire leur fantaiſie ou faire des choſes dont l'exécution auroit pû être renvoyée. Rien ne nuit autant à la progreſſion des travaux : de pareilles gens ne ſauroient mériter le nom de cultivateurs, ni même celui d'hommes délicats, ſur

les intérêts qui leur ſont confiés. Enfin, l'on ne ſauroit ſe flatter de retirer de la régie véritablement tout le fruit qu'on a le droit d'en attendre, ſi l'on ne ſe fait pas une régle conſtante de perpétuellement raſſembler tous ſes moyens en une maſſe, & de lui donner toute l'activité dont elle pourra être ſuſceptible, bien loin de la diviſer ou d'en diſtraire habituellement des portions.

CHAPITRE XVII.

Du Climat ; du choix des poſitions pour les établiſſements ; de l'air de la mer : diverſes réflexions : comparaiſon de Surinam avec St. Domingue.

Climat de la Guiane.

ON jouït dans la Guiane d'un très beau ciel, d'un climat doux, abſolument exempt de ces coups de vent, de ces orages, ouragans deſtructeurs, qui ruinent l'eſpoir de l'habitant dans les autres Colonies, & ſont la terreur du navigateur, dans leurs parages.

On ne peut reprocher au climat de cette partie du continent Américain, qu'une grande abondance de pluie, une excés d'humidité, qui contrarient quelquefois le cultivateur dans ſes travaux, & qui ſe joignant à la chaleur, contribue à uſer les corps en général, par le relâchement qu'il opère.

Remarques dans les années exceſſivement pluvieuſes.

Il occaſionne auſſi ſur eux quelques dérangements particuliers & ſubits ; rarement néantmoins & ſeulement dans les années extraordinairement pluvieuſes : on remarque alors entr'autres que, vers

le mois de Mai, faiſon des pluies les plus abondantes, les vents ſont inconſtants, & ſouvent interrompus par des calmes : l'air eſt ſtagnant, & la chaleur très conſidérable : la terre étant pour-ainſi-dire en partie couverte d'eau, ou tout au moins imprégnée d'une extrême humidité, une fermentation pernicieuſe agit ſur une quantité innombrable d'inſectes & d'œufs de toute eſpèce, dont la décompoſition produit des miaſmes malfaiſants, d'où naiſſent quelquefois des maladies ainſi accidentelles, le plus ordinairement des rhumes épidémiques qui ſouvent même dégénerent en pleuréſies.

Maladies qui en réſultent.

Les eſclaves, les négres, ſont alors communément les plus ſujets à ces maladies ; & quoique les blancs n'en ſoient pas exempts, on ne voit jamais qu'ils en ſoient auſſi maltraités.

Remarque ſur les blancs à cet égard.

On obſerve encore qu'en général ces derniers ſon plus fréquemment atteints de maladies, dans le cours de la belle ſaiſon ; & qu'au contraire les négres jouiſſent alors d'une meilleure ſanté, que pendant la ſaiſon pluvieuſe.

Au reſte, ces maladies ſont peu de ravages, & ne ſont pas difficiles à guérir : les habitants même ont, les uns plus, les autres moins, mais ordinairement tous, aſſez de connoiſſances pour les traiter ſeuls, ſans appeller les gents de l'art.

Le meilleur climat du globe eſt ſujet à quelques inconvénients ; quelques vices plus ou moins conſidérables, dépendants du local & de la température, y ſont attachés : celui de Cayenne, malgré cet excès de pluies & d'humidité, mérite d'être généralement reconnu pour être plus ſain, que celui de la pluſpart des autres Colonies : il y périt moins d'individus, proportionellement à ſa population, que dans aucune.

Que ſi juſqu'à préſent, on lui a donné une renommée tout à fait oppoſée, c'eſt que, dans un événement déſaſtreux, dont l'affligeant ſouvenir ſe rappelle ſans ceſſe, confondant les termes, & prenant l'effet pour la cauſe, on a préféré d'attribuer cet effet au climat qui n'y avoit tout au plus que bien peu de part, à s'en éclairer par des recherches.

Précaution indiquée par le climat même pour la ſanté.

La nature du climat & de la température de la Guiane, indique donc d'elle-même aux habitants deux principales précautions pour la conſervation de leur ſanté : elles conſiſtent à ſe préſerver autant qu'il eſt poſſible, d'une trop grande humidité, & ſurtout de l'ardeur du ſoleil.

Par trop grande humidité, on entend celle que rendent habituelle l'uſage de mauvais logements, & le défaut d'attention à changer de linge lorſqu'on eſt mouillé, ſurtout aux pieds. On ne recommande pas le ſoin de ſe garantir de la pluye, parce qu'elle ne cauſe jamais aucun mal, ſurtout lorſqu'on la reçoit étant en mouvement. S'il eſt quelques exceptions à ces obſervations générales, elles ſont rares, & tiennent à une conſtitution particuliere des individus qui les ſubiſſent.

Néceſſité des maiſons à étages rappellée ici.

On ſe permettra de répéter ici de quelle importance, de quelle néceſſité même, ſont les maiſons à étages : on ne ſauroit apporter trop de ſoins pour ne ſe loger que dans les hauts, ſurtout quand on habite les terres-baſſes ; non que l'air qu'on y reſpire ſoit plus à craindre, mais parce que les maiſons y conſervent une plus grande humidité, que le ſol en eſt plus bas, & qu'on n'a que ce moyen pour s'élever au deſſus de la couche inférieure de l'athmoſphere, & s'éloigner de l'humidité, qu'on doit tacher d'éviter dans tous

les lieux mêmes, où l'air eſt le plus ſalubre.

Attention importante à avoir dans toutes les maiſons.

Il faut en général, dans toutes les habitations de la Guiane, avoir un ſoin particulier de faire placer ſous le vent, & loin des maiſons les fumiers, ordures, & toutes autres matieres qui par leur corruption peuvent produire des parties putrides & alcaleſcentes. (t t)

La conſommation journaliere des animaux de toute eſpèce, pour la table du maître, des blancs employés à ſon ſervice, enfin pour l'uſage de tout l'établiſſement, produit une conſidérable quantité de débris, très promptement corrompus ſous ce climat, dont la putréfaction peut avoir des ſuites d'autant plus dangéreuſes, que ces parties ſont d'une extrême ténuité, & d'une activité prodigieuſe.

Il y a telle cuiſine, tel lavoir à vaiſſelle, dont on ne ſauroit approcher, ſans reſſenrir à l'inſtant des nauſées : en général, on n'y fait pas aſſez d'attention ; ſoit que l'habitude en émouſſe le ſentiment, ſoit qu'on n'en devine pas la cauſe, ou qu'on n'en apprécie pas l'effet.

Il eſt très prudent, même très néceſſaire d'établir pour la propreté des maiſons & de leurs alentours, un ordre ſtrict auquel on

---

(t t) On eſt dans l'uſage à Surinam, d'employer beaucoup de peinture à l'huile dans l'intérieur des maiſons ; il n'y a rien de ſi mal ſain ; auſſi voit-on qu'on y eſt fort ſujet à des coliques affreuſes, connues ſous le nom de béliac : il faut abſolument exclure l'uſage de toutes ces peintures pour les décorations intérieures, & n'y employer que des tapiſſeries de papier, qui ſont même infiniment préférables pour l'agrément.

tienne la main avec inflexibilité : un des points essentiels est que le lavoir pour la vaisselle soit installé sous le vent, même des cuisines, & de toutes les servitudes.

Il est important aussi d'obliger tous les négres à avoir des chiens, & d'en avoir soi-même ; & encore, d'empêcher qu'on ne chasse & détruise l'espèce de vautour, l'oiseau appellé *couroumou* : les uns & les autres sont des receptacles animés de toutes les immondices qui sont si nuisibles à la salubrité de l'air, à laquelle ces animaux au contraire, sont ainsi infiniment utiles, en enlevant à mesure, & consumant aussitôt une infinité de parties animales, qui sans cela, seroient demeurées exposées à la putréfaction, malgré même toute la vigilance qu'on auroit pû y mettre, à laquelle elles auroient échapé.

Chiens entretenus & couroumoux conservés dans les habitations.

Les rizieres ou plantations de riz, lors de leur floraison, peuvent aussi causer de facheux accidents, même des épidémies funestes : il faut avoir grand soin de n'en jamais planter ni auprès des établissements, ni dans des parties d'où le vent puisse en apporter les exhalaisons.

Rizieres.

Enfin l'habitant doit s'attacher avec un soin extrême à rendre son séjour le plus sain qu'il soit possible : pour satisfaire entierement à cet objet, il convient d'examiner avec détail comment & à quel point les positions peuvent influer sur la salubrité des établissements.

Celles qui peuvent être les plus favorables, les plus avantageuses pour former dans la Guiane des établissements de tout genre & de toute importance, depuis celui d'une Colonie à fonder, d'un chef-lieu à établir, jusqu'aux simples habitations de particuliers, sont

Des positions.

les bords de la mer : elles doivent avoir la préférence ſur toutes les autres.

Dans le grand nombre d'avantages que cette poſition réunit, la pluſpart ſont de nature à ne pouvoir être retrouvés dans l'intérieur du pays ou des terres mêmes ſéparément : ceci doit être développé.

Pendant la plus grande partie de l'année, les vents nous viennent de la mer, d'où ils ne peuvent nous apporter autant de parties hétérogênes, péſantes & viciées, que s'ils avoient traverſé une grande étendue de terres marécageuſes. Lorſque dans les fortes pluies, ils ſont tournés au *Sud-eſt*, cette direction étant celle de la côte, ils ne ſauroient encore être nuiſibles : s'ils changent, en allant pour peu de temps au Sud, ils acquerront en même-temps plus de mouvement ſur la Côte, par l'eſpace libre que leur préſente l'Océan ; & leur effet, s'il peut être préjudiciable alors, ſe réduit à bien peu de choſe. Au lieu que, de quelque côté qu'ils ſoyent pouſſés ſur un établiſſement ſitué dans l'intérieur des terres ; ils doivent y arriver toujours chargés de parties plus ou moins malfaiſantes.

Avantages des poſitions au bord de la mer.

Auſſi remarque t-on, d'une maniere ſenſible juſqn'à l'évidence, qu'il pleut le moins au bord de la mer, & beaucoup, de plus en plus à meſure qu'on s'en éloigne, (au moins à la diſtance connue & pratiquée juſqu'à préſent); & que l'humidité augmente ainſi d'autant ; qu'au bord de la mer, non-ſeulement cette humidité eſt moins conſidérable ; mais que les vents y ſont auſſi plus réglés, plus ordinaires.

L'air en un mot y eſt beaucoup plus ſalubre : auſſi l'expérience

prouve-t-elle que les hommes y jouiſſent en général d'une meilleure ſanté, & qu'ils s'y rétabliſſent mieux, & plus promptement, lorſqu'ils ont été malades; enfin quils y ſont plus robuſtes, & plus diſpos pour le travail; ce qui eſt l'effet d'un air plus pur & plus vif.

Les animaux domeſtiques s'en reſſentent également : ils s'entretiennent en bien meilleur état au bord de la mer que par tout ailleurs; ils y ſont plus vigoureux, & bien moins ſujets à divers accidents.

D'ailleurs, le voiſinage de la mer rend les établiſſements plus intéreſſants, les navigations plus faciles, & de plus de reſſources, & les hommes plus induſtrieux ſur cet objet. Cette poſition offre encore un grand avantage dans la pêche qu'on eſt à portée de faire, dont on eſt en grande partie privé dans le haut des rivieres.

Pêche à la fléche.

Quant à la pêche, nous ne pouvons nous diſpenſer d'énoncer ici le déſir que les négres puiſſent être aſſez inſtruits à ne la faire principalement & la pluſpart du temps qu'à la fléche, à la maniere des Indiens; afin de les nourrir plus habituellement s'il étoit poſſible de poiſſon à l'écaille, & de faire beaucoup moins d'uſage de celui à limon, lequel eſt une nourriture mal ſaine, par la grande quantité de parties oléagineuſes qu'il contient; & peut à la longue occaſionner ou devenir au moins une des cauſes qui produiſent différentes maladies de la peau, dont les moindres dans les climats chauds, ſont toujours ſi dangereuſes : ne pourroit-on pas craindre même qu'il ne fût propre, ſinon à enfanter abſolument cette maladie terrible connue ici ſous le nom de *mal rouge*, du moins à en fomenter les diſpoſitions, à en développer les principes, & à

en étendre l'accroiſſement : & la ſimple incertitude à ce ſujet, ne devroit-elle pas être un motif de proſcription de l'uſage ſuſpecté ; autant au moins que la néceſſité des circonſtances peut la permettre ?

Digreſſion ſuccinte ſur la nourriture des eſclaves.

L'humanité, l'équité, tous les ſentiments les plus ſolemnellement conſacrés par la nature, ne ſollicitent-ils pas avec une égale vivacité un maître à faire tous ſes efforts pour procurer à ſes eſclaves les aliments les plus ſains. Il eſt auſſi de ſon devoir de diriger leur opinion ſur cet objet important, où leur prévention les égareroit quelquefois : il faut les éclairer au moins, afin qu'ils puiſſent porter la préférence de leur choix ſur ce qui peut leur être le plus ſalutaire, & le mieux réparer & ſoutenir leurs forces dans la fatigue de leurs travaux.

De la caſſave.

On auroit à ce propos, beaucoup à redire à l'opinion généralement adoptée ſur la caſſave : comment peut-on s'abandonner à la confiance que, par la fabrication on en extraye toujours bien exactement tous les principes contenus dans ſa partie aqueuſe, leſquels ſont, comme chacun ſait, un poiſon trés actif ?

En ſuppoſant même qu'on l'eût parfaitement épurée de tous ces principes malfaiſants, on ne pourra diſconvenir que ce ne ſoit une nourriture pauvre, très peu ſubſtantielle & très froide. Jamais l'eſclave nourri de caſſave, n'aura la même vigueur, la même agilité que celui qui le ſera de bananes, de riz, & autres productions remplies de ſubſtance nutritive, dont les ſucs ne contiennent aucun principe dangereux. On tient toujours trop fortement aux anciennes habitudes; on reſpecte trop les uſages & les routines des anciens : d'ailleurs ſous ce climat, on a de l'éloignement pour ce

qui entraîne à des peines & des ſoins toujours inſéparables des améliorations : du moins on ne devroit pas faire de la caſſave la baſe de la uourriture des eſclaves; & dans ce cas encore, le couac ou farine de manioc doit être préféré. (u u)

Les avantages que nous venons de parcourir, ne ſont pas les ſeuls par leſquels les bords de mer prévalent ſur l'intérieur des terres : la différence de ces poſitions préſente encore d'auſſi grandes diſtinctions à ſaiſir, relativement à toutes les cultures, leſquelles réuſſiſſent beaucoup mieux dans la premiere. Un athmoſphere marin, ſi l'on peut s'exprimer ainſi, pénétre le ſein de la terre d'une faculté végétative que ſon agitation & ſa preſſion renouvelle ſans ceſſe: cet agent puiſſant fournit aux plantes un véhicule qui leur tranſmet avec une fraicheur ſucceſſive, une abondance de principes actifs & benins, leſquels en favoriſant infiniment la végétation, accélérent la maturité des fruits, & produiſent la fécondité ſi déſirable.

Autres avantages de la même poſition.

C'eſt à cette force, à cette grande action de l'air de la mer, qu'on doit attribuer abſolument l'étendue de fertilité & de durée

---

(u u) Malgré l'énoncé du code noir, on tolére pour la Guiane l'habitude de donner un jour ſur quinze, joint aux Fêtes & Dimanches aux eſclaves, pour ſe faire des plantations de vivres, & ſe procurer tous leurs beſoins. Tout ce qu'on peut dire de mieux en faveur de cet uſage, c'eſt qu'il eſt très commode pour les maîtres en général; & que, pour les eſclaves qui n'ont qu'un maître inattentif, inſouciant ou négligent, il vaut mieux qu'alors dans ce cas leur ſubſiſtance ne dépende pas de lui.

Les habitants du nouveau quartier d'Aprouague nourriſſent leurs négres, on doit eſpérer qu'ils ne s'écarteront pas de cette conduite utile à l'avenir ; ſurtout ayant pour cela tant de reſſource dans le bananier, &c.

qu'on rencontre en de certaines terres, d'ailleurs médiocres, & qui auroient été ſinon tout-à-fait infertiles, du moins d'une durée très paſſagere, ſans le voiſinage de la mer : c'eſt à cette cauſe qu'on doit attribuer encore la différence des produits de terres qui, à dégré égal de bonnes qualités, offrent dans l'une l'action de cet agent, tandis que l'autre en eſt privée.

Poſition ſur le bord des rivieres.

Lorſqu'on eſt dans l'impoſſibilité abſolue de former ſes établiſſements au bord de la mer, on doit chercher autant qu'on le peut, à les placer ſur les bords des rivieres les plus larges & & particulierement à la rive qui eſt ſous le vent : cette poſition au moyen des marées, retrouvera plus ou moins, une partie des avantages qu'on vient de voir.

Une grande ouverture, ou la largeur de riviere procurera auſſi ſur cette rive, plus de pureté dans l'air, & en général plus de ſalubrité aux établiſſements, que ſur la rive oppoſée.

Les deux rives des fleuves & rivieres doivent ſans doute être également établis : mais, lorſqu'il s'agit de commencer l'établiſſement d'un quartier, qu'on peut en avoir le choix, on doit préférer la rive ſous le vent; on doit préférer les grandes & larges rivieres à celles qui le ſont moins; & enfin celles-ci aux criques, & aux canaux qu'on creuſe quelquefois exprès pour pénétrer & placer des établiſſements derriere ceux qui bordent les rivieres : mais, dans la diverſité de toutes les ſituations où l'on peut élever des établiſſements, les plus défavorables ſont celles qui ſe trouvent ainſi renfermées dans l'intérieur des terres.

Les deſſéchements & les écoulements ne peuvent qu'être très imparfaits ſur les bords de ces canaux; les plantations privées de

tous les avantages indiqués ci devant, y fructifient plus tard, & avec moins d'abondance, à moins que la direction de ces canaux ne les conduise vers le bord de la mer, & que leur extenſion ne laiſſe rien à déſirer pour l'effet des écoulements; circonſtances bien rares à réunir : d'ailleurs l'air y ſera plus humide, & infiniment moins ſalubre.

Auſſi ne doit-on jamais creuſer des canaux publics pour placer des établiſſements daus l'intérieur des terres, qu'aprés que toutes les rives des fleuves & rivieres ſont établies, & lorſqu'on manque de terrein pour de nouveaux cultivateurs, dont les moyens reſteroient ſans emploi.

Sur la poſitions des établiſſements d'Aprouague.

Lors du nouvel établiſſement fondé dans le quartier d'Aprouague, on n'auroit pas manqué de le placer au bord de la mer, ſi des obſtacles invincibles alors ne s'y étoient oppoſés.

Sous le vent de l'embouchure, on n'auroit trouvé que des terres couvertes de palétuviers, & quelques marécages derriere au loin. La partie au vent n'offre que les mêmes terres, d'une qualité un peu ſupérieure, derriere leſquelles on trouve des pinotieres, & enſuite des pripris immenſes qui s'étendent au loin dans les terres.

On pourra faire ſur ce bord de mer des établiſſements ſolides & fructueux, lorſque l'intérieur de la riviere ſera établi, autant qu'il en eſt ſuſceptible; qu'il ſera riche; qu'il pourra ſervir de point d'appui, & fournir des reſſources aux nouveaux : mais il eût été impraticable d'y jetter les premiers fondements d'un nouveau quartier.

Outre le déſavantage que préſentent les palétuviers par eux-mêmes, le ſol en eſt plus bas & plus humide; la marée s'y éléve

davantage ; ce qui eût obligé à plus de précautions & de dépenſes pour s'y loger, en attendant la perfection des premiers deſſéchements.

A quelle diſtance n'eût-il pas fallu aller chercher les vivres, & les matériaux de toute eſpèce, dont on n'auroit pû ſe paſſer ? Quel travail n'eût-on pas eû à faire pour chaque écoulement, pour lequel il auroit fallu fouiller un large chenal, à travers un banc de vaſe molle qui s'agrandit tous les jours devant cette partie de la côte, & qui à quelques endroits, a déja plus d'un quart de lieue de largeur ? Enfin, les obſtacles qu'on auroit eûs à ſurmonter étoient au deſſus des moyens dont on pouvoit diſpoſer.

Les habitants établis à Aprouague ne doivent avoir aucun regret à cet égard ; puiſque, ſans éprouver aucun des inconvénients dont on vient de parler, ils ont l'avantage de pouvoir dès les premieres années cultiver de bonnes pinotieres, & de jouir d'une grande partie de tout ce que les bords de mer ont de plus favorable. La grande largeur de l'embouchure de la riviere, qui juſqu'à la diſtance de deux lieues, lui donne la forme d'une baye, au fond de laquelle ſont les établiſſements, rapproche beaucoup leur ſituation de celle dont on peut jouir ſur la côte.

De la préférence donnée au quarrier d'Aprouague.

Quant au choix d'Aprouague, & à la préférence qu'on lui a donnée ſur d'autres quartiers de la Colonie, on ne peut ſe refuſer à l'évidence des raiſons qui l'ont déterminée.

Dans toute la partie de nos poſſeſſions ſous le vent, (x x)

(x x) La Côte de la Guiane Françaiſe court à peu près du Sud-Eſt au Nord-Oueſt. Cependant on a toujours dit ci-devant partie du Nord, pour déſigner celle du Nord-

depuis Cayenne juſques vers Mana & Marony, la qualité des terres jointe à d'autres circonſtances, empêche qu'on ne puiſſe y faire aucun établiſſement de ce genre.

Toutes les terres-baſſes qui avoiſinent le chef-lieu, n'étant que des palétuviers, à l'exception de quelques petites étendues éparſes de marécages & de pinotieres, d'une nature plus ou moins tourbeuſe, dont les meilleures peuvent être claſſées dans la troiſieme qualité, elles ne comportent pas d'établiſſements contigus pour les grandes cultures.

Les terres-baſſes commencent à être d'une autre nature depuis la riviere de Mahury, d'où elles augmentent ſucceſſivement en bonne qualité, & s'approchent de plus en plus d'une parfaite reſſemblance avec celles que cultivent les Hollandois, en remontant juſqu'à la rive droite de l'Oyapoc.

De la riviere de Mahury.

Cette riviere de Mahury n'a elle-même qu'une ſi petite quantité de terres-baſſes, qu'on ne peut y placer que 7 ou 8 habitations à la rive droite, où il y en a le plus, & où il n'y a, pour les établir qu'une bande étroite de palétuviers, derriere laquelle d'immenſes pripris s'étendent juſqu'à Kaw, & dont les terres pourroient

---

Oueſt, & partie du Sud, pour déſigner celle du Sud-Eſt: ces expreſſions ſont impropres. On doit dire, partie du Nord-Oueſt, ou ſous le vent; & partie du Sud-Eſt, ou du vent.

Je dois ajouter à cette obſervation, que je me ſuis ſervi dans cet ouvrage de quelques-uns de ces termes impropres, comme de celui d'hyver, d'haſiers, d'abattis &c, pour me conformer à l'uſage: c'eſt une faute ſans doute qui ne peut être tolérée, & que je déſaprouve moi-même ici.

être miſes au rang des inférieures de la 2e. qualité, ſi elles n'étoient pas déboiſées ; mais cet accident qui eſt toujours une indication défavorable, quelque dégré de bonté qu'on puiſſe d'ailleurs ſuppoſer aux terres, oblige de réduire à la 3e. qualité celles dont il eſt queſtion.

De plus, cette plage ſe trouvant noyée d'une plus grande quantité d'eau que d'autres, eût exigé, pour être cultivée dans ſon intérieur, qu'on y eût fait des canaux publics ſi conſidérables, que la dépenſe en eût ſuffit pour établir & faire proſpérer un trés grand quartier de cette Colonie.

De la riviere de Kaw.

Dans la riviere de Kaw qui n'eſt pas navigable, & qui a ſi peu de largeur, on n'eût fait que des établiſſements mal ſains & de faible produit : elle ne peut être établie avantageuſement, qu'après que toute la plage entr'elle & Aprouague ſera en pleine culture.

De celle d'Aprouague.

C'eſt à Oyapoc, que ſont les meilleures terres-baſſes ; mais leur grand éloignement s'oppoſoit à ce qu'on pût raiſonnablement leur donner la préférence ſur celles d'Aprouague, qui ſont excellentes & ſemblables en tout à celles de Surinam, où l'on en cultive aſſurément une très grande quantité qui leur ſont même de beaucoup inférieures : il eſt vrai que ces terres ſont un peu froides actuellement, ou elles le paroiſſent être ; mais cela ne vient que parce que cette plage commence ſeulement d'être récemment en très petite partie découverte & que les deſſéchements n'y ſont pas encore ni aſſez profondément creuſés, ni aſſez perfectionnés : dès qu'ils le ſeront ſuffiſamment, & que la partie découverte ſera augmentée par de nouveaux défrichés ; on verra une nouvelle force, une

nouvelle activité à la végétation qui y eſt déja ſi prodigieuſe; toutes les cultures y réuſſiront bien mieux encore; & les changements de ſaiſon, une excès de pluye ou d'humidité n'opéreront aucun changement quelconque qui puiſſe être défavorable aux plantes. Cependant, ce n'eſt que lorſque les établiſſements ſeront pouſſés à une certaine profondeur dans les pinotieres, qu'on reconnoîtra à ce ſol, toutes les richeſſes qu'il renferme.

De celle d'Aprouague.

La riviere d'Aprouague eſt donc la ſeule de cette Colonie, qui réuniſſe tous les avantages vraiment déſirables : à la richeſſe des terres, à leur étendue, à l'agrément des poſitions les plus heureuſes, & à tout ce qui conſtitue la ſalubrité, ſe joint encore une prérogative bien importante, celle d'y être moins incommodé, & preſque exempt d'une multitude d'inſectes qui vous dévorent plus ou moins dans la pluſpart des autres parties de la Colonie : c'étoit donc le quartier le plus propre à l'établiſſement d'une Colonie, & aux progrès des grandes cultures.

Bien plus : cette riviere a encore l'avantage particulier d'être la plus navigable de toutes celles de la Guiane Françaiſe; & aucune même de toutes les autres parties de la Guiane en général n'a un point de reconnoiſſance auſſi remarquable: c'eſt le Connétable, vaſte rocher qui ſe trouve à quelques lieues au Nord de ſon embouchûre.

Les conceſſions y ſont diſtribuées ſelon le ſyſtême le plus ſage : contigues les unes aux autres, ligne à ligne, on ne leur donne que 300 toiſes de face, ſur toute la profondeur que les conceſſionaires peuvent défricher & cultiver. Parmi les divers avan-

tages qui réſultent de cette diſpoſition, l'émulation qu'elle occaſionne eſt un grand prix pour la proſpérité. (y y)

Points eſſentiels qui manquent à l'établiſſement d'Aprouague.

Il manque à ce nouveau quartier la détermination d'un lieu, la préparation d'un ſol, enfin toutes les diſpoſitions néceſſaires à l'établiſſement d'un bourg; il y manque, une Paroiſſe qu'on devroit établir à ce même endroit, où pourroient ſe fixer alors des artiſans de diverſe eſpèce, des marchands & autres gens d'une utilité journellement uſuelle. Le Gouvernement dont la bienfaiſance ſe manifeſte conſtamment, s'en occupe actuellement ainſi que de l'établiſſement d'un poſte militaire, & de tous les moyens de police convenable.

Il ſeroit urgent auſſi de faire ouvrir un petit canal de communication d'Aprouague à Kaw, d'une largeur de 12 ou 14 pieds ſeulement dans les premiers temps. Mais de quelque utilité qu'elle puiſſe être, elle eſt bien moins inſtante toutefois, que l'inſtallation d'un poſte, d'une paroiſſe, d'un bourg; car ſans ces éta-

---

(y y) Cela ſeul mérite la plus grande attention : il réſulte de ce rapprochement une telle émulation entre les propriétaires, entre tous les géreurs, tous les ſous-ordres & même entre les eſclaves; l'amour-propre s'exerce, s'aiguillonne au point, & on redoute tellement alors la critique publique ſur ſes opérations & ſa conduite, qu'on ne ſaura peut-être jamais apprécier combien tout cela peut influer pour la richeſſe & le bon ordre des habitations, & que le Gouvernement ne ſauroit jamais prendre trop de ſoins de réunir dans une Colonie tous les établiſſements des particuliers en moins d'eſpace poſſible.

C'eſt pour avoir été trop iſolés, que ci-devant ceux que la Compagnie de la Guiane a fait à Oyapoc, n'ont pas eû un plus grand ſuccès : quoique ſes terres-baſſes à Ouanari ſoyent bien ſupérieures à celles d'Aprouague, elle auroit infiniment gagné à y venir joindre ſes établiſſements à ceux des particuliers.

bliſſements publics on ne pourroit attendre que des ſuccès lents, que des progrès plus tardifs, de la nouvelle culture; & les établiſſements particuliers, ſans appui, ſans conſiſtance, n'auroient qu'une activité faible & médiocre, auſſi long-temps qu'ils exiſteroient dans cette eſpèce de ſolitude.

Si l'on ne veut pas établir là par la ſuite, le chef-lieu de toute la Colonie, comme on ne doit pas oſer l'eſpérer, il faut au moins un Bourg à Aprouague dans la ſuite. (z z)

Cette remarque eſt d'importance majeure pour la proſpérité de cette Colonie; & cette proſpérité dépendra déſormais abſolument & uniquement de celle de ce nouveau quartier : on ne ſauroit trop ſentir & apprécier les conſéquences qu'on doit naturellement tirer de ces obſervations.

On reproche depuis long-temps à notre Guiane le peu de ſuccès de ſa culture; & on l'oppoſe ſans ceſſe à la ſplendeur & à la richeſſe de toutes nos autres Colonies, ainſi que de celles des autres Puiſſances, & particulierement de celle de Surinam, notre voiſine.

Cette riche Colonie a été auſſi pauvre que celle de Cayenne, De Surinam.

(z z) Le grand intérêt qu'a le Gouvernement d'employer tous les moyens qui peuvent accélérer la proſpérité de ce nouveau quartier, devroit lui faire ſentir la néceſſité urgente d'établir une Goëlette pour ſervir de Paquebot delà à Cayenne : mais pour en retirer réellement tout le fruit qu'on a le droit d'en attendre, il faudroit que par un ordre ſtrictement obſervé, ce Paquebot ne pût jamais reſter plus de quatre jours à l'un de ces deux Ports, ſoit pour le charger ou le décharger; qu'il fût outre ce temps, continuellement en route; & ſurtout que, ſous quel prétexte que ce pût être on ne lui donnât jamais d'autre deſtination. On ſentira ſans doute toute l'importance de cet eſpèce de ſecours ſans qu'il ſoit beſoin de la démontrer ?

& auſſi long-temps que, comme celle-ci, elle a cultivé ſes terres hautes : mais elle a eû pour changer de culture, de bien plus grandes difficultés que nous n'en avons.

Sans ſecours de la part de ſon Gouvernement, dans les mains d'une Compagnie, elle a dû ſurmonter avant de réuſſir une multitude d'obſtacles, & ſupporter toutes les chances d'eſſais diſpendieux auxquels elle a été obligée pour parvenir à éclairer ſa pratique; & combien de fautes encore ont réſulté de cette inexpérience, dans un ſol & un climat ſi différent, pour les premiers cultivateurs ! on en faiſoit à chaque pas, & dont on voit encore des traces profondes qui font juger combien elles ont dû préjudicier à ſes premiers ſuccès.

Une des grandes fautes qu'a faites entr'autres le Gouvernement Hollandois, c'eſt d'avoir dans les premiers temps de la culture, des terres-baſſes, diſtribué des conceſſions éparſes, & d'une grandeur exceſſive : ce qui a mis le conceſſionaire avide & inconſidéré dans l'impoſſibilité de les défricher en entier, & donné ſurtout une trop grande extenſion à la totalité de la Colonie pratiquée, par rapport à ſa population : cet inconvénient nuiſible d'ailleurs à l'émulation, comme on l'a déja fait ſentir, a encore rendu ſa police plus difficile à exercer, & par là même occaſionné des déſordres, & favoriſé le maronnage des négres..

Ce n'eſt pas qu'il y manque des terres; les meilleures mêmes ſont celles qu'on y a concédées le plus récemment, celles du quartier qui a été le dernier établi; & il reſtoit encore, il y a quelques années toute la rive gauche de Surinam, au deſſous de la Ville, qui n'étoit point occupée.

C'eſt à travers cette foule d'obſtacles qu'il a fallu vaincre & ſous une multitude d'impôts que cette Colonie eſt parvenue aſſez rapidement à une grande proſpérité, qu'elle a acquis 59 à 60 mille eſclaves, avec leſquels elle a fait des revenus immenſes, en ſucre, en café, en coton & en cacao, dont elle enrichiſſoit ſa métropole; ſans compter les ſirops, le rum & autres objets emportés par le commerce étranger, & un autre négoce immenſe exercé dans la Colonie par un grand nombre d'habitans, qui de tous tempes y ſont uniquement occupés de bois à bâtir pour la conſommation intérieure.

Revenus de cette Colonie Hollandaiſe

Enfin, l'on peut établir ſans crainte de commettre d'erreur importante, que ces produits ſe ſont élevés en argent, à une valeur d'environ 32 millions de livres tournois.

Cette proſpérité auroit encore augmenté ſucceſſivement ſans les cauſes fatales qui l'ont arrêtée, qu'on peut attribuer à quelques vices du Gouvernement, & ſurtout à cet eſprit cupide qu'a pris alors leur commerce, comme chez la pluſparts des Nations, de vouloir faire la loi, & une loi dure au cultivateur.

Ceux qu'elle a fait en 1775.

Depuis cette époque, les revenus ont diminués: cependant, dans les années où ils ont été les moindres vers 1775 & 1776, ſans la criſe violente qui a été ſur le point de ruiner la Colonie, elle auroit néantmoins encore été dans un état très floriſſant comparativement à d'autres: le célébre auteur de l'hiſtoire philoſophique & politique a recueilli qu'en 1775, il a été vendu en Hollande des productions de Surinam 24 millions, 320 mille liv. péſant de ſucre brut; 15 millions, 387 mille livres de café; 970 mille livres de coton; 790 mille livres de cacao; qui ont

produit une ſomme de 19 millions 917 mille 747 livres tournois. Mais il faut ajouter à cela, d'abord une ſomme d'environ 650 mille livres, que les Américains ont dû payer pour les ſirops & le rum qu'ils ont emportés; enſuite il faut remarquer qu'à l'époque dont on parle, une certaine quantité aſſez conſidérable de toutes les denrées étoient exportées clandeſtinement : ſi à tout cela on ajoute le produit du commerce intérieur dont nous avons fait mention, on pourra évaluer le revenu total d'alors à environ 21 millions, 500 mille livres. Depuis ces temps là cette Colonie aura pû reprendre une pente vers un accroiſſement de richeſſes, ſi la confiance s'eſt rétablie entierement, & ſi l'activité des colons a été mieux ſecondée par le commerce.

C'eſt par le crédit de la métropole, par cette eſpèce d'aſſociation de ſa part avec l'induſtrie du cultivateur, qu'une Colonie parvient ainſi au point de ſplendeur dont elle eſt ſuſceptible : ſans ce moyen puiſſant elles languiroient pendant long-temps : c'eſt principalement par le crédit & les encouragements, qu'on peut élever convenablement ces filles ſi précieuſes à la mere-patrie.

Ce ſeroit ſans doute faute d'avoir réfléchi mûrement ſur cet objet, que quelques perſonnes pourroient penſer qu'il ſeroit utile aux Colonies, ſurtout à celle-ci, de ne leur faire aucun crédit.

Du crédit par rapport à la Colonie de Cayenne.

Il eſt bien vrai que ſi la Colonie de Cayenne, l'une de celles qui ſe ſont le moins obſervées, n'étoit chargée d'aucune hypothéque, ou grévée d'aucune dette, elle auroit plus de valeur réelle; le colon ſeroit beaucoup plus libre, & infiniment moins aſſervi au commerce qui ne gagneroit aſſurément pas à ce changement.

Mais un avantage purement éventuel par les caſualités dont

il dépend, ne doit pas être mis en balance avec un avantage eſſentiel & invariable. S'il eſt inconteſtable, que dans toutes les Colonies, ſans en excepter même celles qui parvenues au plus haut dégré de proſpérité, ne peuvent plus prétendre à un accroiſſement ultérieur, le crédit a une influence ſi puiſſante ſur l'activité de la culture, qu'on pourroit preſque dire qu'il en détermine la meſure & l'étendue, de quelle utilité, de quelle néceſſité même ne doit-il pas être, & quels avantages, quels effets ne doit-on pas en attendre pour la Guiane, où il s'agit de former une Colonie nouvelle dans des terres-baſſes, où les défrichements pénibles & diſpendieux ſuſpendent pendant pluſieurs années la flateuſe récompenſe ſi juſtement dûe aux travaux des laborieux cultivateurs.

Il faut donc ſe rendre à la conviction qu'il n'y a qu'un crédit & des encouragements proportionnés aux entrepriſes, qui puiſſent faire la ſplendeur de cette Colonie, & la rendre également utile à la métropole & au commerce national. On ſe plaignoit autrefois de la pauvreté de ſon ſol; mais on y en reconnoît un aujourd'hui très riche au contraire, en changeant comme l'on fait le régime de ſa culture, ſi propre déja par ſes ſuccès à inſpirer toute confiance.

Nous devons ſuppoſer le commerce trop éclairé ſur ſes vrais intérêts, pour méconnoître toute la valeur de ces vérités; mais on ſait qu'il a toujours ſenti vivement lui-même combien il lui importe de lier le colon par un crédit ſucceſſivement permanent, & d'acquérir ainſi des droits continuellement anticipés ſur l'activité de ſon induſtrie, & ſur l'éventualité de ſes produits.

Que s'il ne fait pas plus d'avance à nos Colonies, il ne faut

pas croire que la cauſe en ſoit le défaut de payement de quelques colons, ſoit que le principe de leur inſolvabilité les rendent coupables, ſoit qu'il ne les démontre qu'inhabiles ou malheureux : on ſait que tous ces déſordres ſont inſéparables des grandes ſociétés, qu'ils ſont de tous les pays, de tous les lieux où il habite des hommes, & où il exiſte par conſéquent des rapports reſpectifs.

Une des cauſes que nous croyons pouvoir en admettre, ſans nous étendre ici à en indiquer même aucune autre, eſt l'extrême difficulté, qui égale preſque l'impuiſſance, de ſaiſir réellement les biens du débiteur. Ce dernier a toujours cru voir en cela un avantage conſidérable en ſa faveur; tandis que c'eſt plutôt un moyen qui ſe tourne inſenſiblement contre lui, & qui finit par cauſer ſa ruine, en même-temps qu'il s'oppoſe d'autant à la proſpérité publique.

Cette Colonie ne méritera jamais, bien loin de là, autant de reproches à cet égard que les autres; les affaires qu'on y fait ſont plus ſûres, moins ſujettes à être entraînées dans des révolutions défavorables; & le commerce retire encore un plus grand avantage d'un défaut de concurrence, qui lui fait tenir les marchandiſes ordinairement à un prix au deſſus de celui des autres Colonies : les nouvelles publiques le prouvent d'une maniere convaincante, ainſi que le Cabotage continuel avec la Martinique & autres Iſles, d'où l'on nous apporte les mêmes choſes ſouvent même les rebuts des Magaſins, pour la vente deſquelles les prix de Cayenne ſe trouvent aſſez élevés pour payer ce double tranſport, ces doubles frais de navigation, enfin une nouvelle commiſſion,

& des profits ſatisfaiſants pour la ſeconde main qui les vend. (a a)

Dira-t-on à cela que Cayenne ne produit pas aſſez de denrées actuellement, pour attirer une concurrence qui lui ſeroit plus favorable ? Mais peut-on ſuppoſer que dans le cas préſent le commerce doive profiter d'une pareille ſituation, & qu'il doive chercher lui-même à éloigner cette concurrence ? N'a t-il donc pas un intérêt poſitif à ce que cette Colonie parvienne au point de lui fournir le plus de productions qu'il ſoit poſſible ? Or ce temps où ſes plus grands efforts ſont dirigés vers ce terme ſi déſirable, étant un moment de criſe pour elle, ſeroit-ce l'aider, ſeroit-ce la ſecourir comme le commerce le devroit, que de la traiter avec toute la rigueur dont les circonſtances dépoſent le pouvoir dans ſes mains.

L'intérêt du commerce étant donc de favoriſer cette Colonie,

(a a) Une choſe remarquable, c'eſt que depuis un nombre d'années on fait faire roujours ſucceſſivement de moindre grandeur les vaſes & les bouteilles dont on ſe ſert pour vendre divers objets ; & l'on eſt parvenu au point que, des bouteilles d'huile n'en contiennent que 18 onces au lieu de 28 ; c'eſt-à-dire, qu'elles contiennent moins que deux tiers de bouteille ou de pinte ; des bouteilles de vin ne contiennent non plus qu'environ cinq ſixiemes de pinte &c : vérification réitérée ſur pluſieurs vaſes de divers marchands.

Cette marche ne convient point à un commerce, fait avec cette loyauté & cette franchiſe qui doivent caractériſer toutes les opérations d'une ſi vaſte & ſublime inſtitution, qui embraſſe dans ſon mouvement toutes les parties du globe. Ce ne peut jamais être une choſe indifférente de changer ainſi les meſures conſacrées par l'uſage pour l'échange des marchandiſes, & d'ôter á l'acheteur le moyen d'évaluer les quantités.

ſurtout dans le moment préſent ; on doit eſpérer qu'il écartera avec plus de ſoin de ſes ſpéculations, tout ce qui pourroit contrarier ſa proſpérité : à l'exception de la Compagnie du Sénégal, il ne lui fournit preſque point de noirs dans le moment où elle en auroit le plus de beſoin : & le peu qu'il en vient eſt tenu à un prix exorbitant qui épuiſeroit toutes les reſſources, en excédant toutes les facultés & l'induſtrie du colon.

Et le commerce crie ſans ceſſe qu'il ne gagne rien; & que c'eſt la raiſon qui l'empêche d'en apporter? Ne doit-on pas plutôt en attribuer la cauſe, à ce que le brillant Archipel Américain s'eſt attiré toute la vogue, & ſéduit tous les ſpeculateurs ? Mais comment fait la nation Anglaiſe, qui en faiſant un bénéfice raiſonnable fournit régulierement au de-là même du beſoin, ſes Colonies d'eſclaves, ordinairement à un prix d'un tiers, ou au moins de plus d'un quart, au deſſous de celui qu'on eſt forcé de les payer ici ? (b b)

(b b) Pour prouver que ces faits ſont cités avec la plus parfaite impartialité, & qu'on ne cherche qu'à éclairer le commerce, on remarquera qu'actuellement, à la fin de 1787, deux Négriers Américains ſont arrivés à Cayenne chargés de très beaux eſclaves qu'ils ont vendus à 880 livres les uns dans les autres. Il eſt vrai qu'ils les ont vendus en maſſe, les cargaiſons entieres.

Le Roi fait payer d'avance 40 livres par tonneau du jaugeage des Bâtiments Français qui ſe deſtinent pour la traite, & 160 livres de prime par tête d'eſclaves introduits dans la Colonie : d'après tous les renſeignements pris à ce ſujet, en général ces Bâtiments peuvent prendre environ autant de négres qu'ils contiennent de tonneaux; des uns par leur conſtruction en pourroient loger beaucoup plus, & il y en a qui en apportent davantage, mais le plus ſouvent ils en chargent moins; de ſorte que les 40 livres par tonneau, ſont au moins communément 40 livres par tête

Il faut eſpérer qu'enfin le commerce National portera une réflexion profonde & judicieuſe ſur ces objets, & qu'il concourra avec empreſſement aux progrès de cette Colonie, & aux vœux de ſes habitants, auxquels doivent s'unir ceux de la nation.

---

d'eſclave qui, ajoutées à la prime de 160 livres, fait une gratification de 200 liv. par tête de négres introduits à Cayenne.

Si notre commerce faiſoit ſes opérations avec la même économie, & s'il vouloit ſe contenter des mêmes bénéfices que ces étrangers, il pourroit donc donner ſes négres à deux cents livres piéce meilleur marché qu'eux encore ? Auroit-on tort de ſuppoſer qu'il nous ſeroit abſolument poſſible d'armer des Bâtiments à auſſi peu de fraix qu'eux ? Mais peut-être que les gens auxquels nous confions ces ſortes d'expéditions, ne ſeront jamais ſuſceptibles de joindre autant de déſintéreſſement à une grande exactitude ni d'étendre ſur tous les objêts la même ſtricte économie ; peut-être qu'il eſt impoſſible de ſe procurer en Afrique les mêmes facilités & toutes les diſpoſitions avantageuſes pour la traite des eſclaves qu'ont les autres Nations ; peut être n'a-t-on pas avant les embarquements & à bord de nos Batiments aſſez & autant de ſoins de ces malheureux, & qu'il en périt un plus grand nombre avant les ventes ?

Mais en ſuppoſant toutes les difficultés & toutes les contrariétés qu'il eſt raiſonnable d'admettre, doivent-elles faire élever ſi haut le prix des eſclaves ? Obſerve t-on bien les juſtes proportions qui doivent exiſter entre les profits du cultivateur & ceux des négocants ? Ce n'eſt cependant que ſur ces proportions que peut même être fondée la proſperité du commerce ?

Un habitant qui auroit les moyens d'acheter douze eſclaves à un prix modéré, ne peut plus en acquérir que ſept ou huit, ſi ce prix eſt exceſſif. Si on péſe bien ceci, ſi l'on réfléchit ſérieuſement ſur la différence des réſultats que donnera la culture dans l'un & l'autre cas, on trouvera que dans le premier la Colonie prendra un eſſor, une progreſſion croiſſante vers la proſpérité dont le commerce retirera tout le fruit ; dans le ſecond, le colon grévé des mêmes charges pendant que ſes moyens ſe trouveront réduits de beaucoup, il ſe trouvera trop heureux de ſe maintenir dans un état perplexe ;

Eh ! qui pourroit être plus capable d'exciter à cet égard ſon zèle & ſon émulation, que les traits de bonté, de protection, de bienfaiſance, que S. M. daigne verſer ſur cette partie de ſes vaſtes domaines qui doivent la faire conſidérer univerſellement ſous l'idée du prix qui attache ces bontés? Outre le ſacrifice d'une portion quelconque de ſes revenus, dans l'exemption des 15 années de capitation totale qu'il accorde à tous les habitants qui forment des établiſſements ſolides en terres-baſſes, il leur eſt accordé de plus d'autres ſecours, & des avantages particuliers, auxquels peuvent participer toutes perſonnes de quelque religion & nation qu'elles ſoient, qui voudront y venir fonder d'utiles établiſſements : l'exemption du droit d'aubaine eſt un de ces avantages : ils ſont tous très précieux, & doivent d'autant plus mériter la reconnoiſſance publique, qu'ils ſont l'effet de la ſage prévoyance du miniſtere éclairé, qui en encourageant, ſeme pour recueullir. En effet, jamais les dépenſes ne ſauroient être mieux appliquées qu'à hâter les progrès d'un bien public que l'intérêt perſonnel & l'ambition des particuliers n'auroient pû développer que très lentement.

Une telle protection doit néceſſairement attirer de toutes les

---

s'il lui ſurvenoit des mortalités d'eſclaves un peu conſidérables, il deviendroit inſolvable ſans qu'il y eût de ſa faute ; & ce ſecond cas ne peut qu'être infiniment défavorable au commerce.

Encore une fois, qu'on n'imagine pas que je cherche à déprécier le commerce National : loin de moi une pareille idée, mon intention n'eſt que de lui préſenter des grands ſujêts de réflexions ſur ſes véritables intérêts, & ce zèle ne ſauroit lui déplaire, je ne m'érige ni en juge ni en critique ; c'eſt uniquement à l'amour du bien qu'on doit ces obſervations.

Colonies, à la Guiane Françaiſe des cultivateurs étrangers, qui y apporteront leurs moyens, leurs facultés, leur activité & leur induſtrie pour les faire fructifier, & en jouir, à la faveur d'un Gouvernement bienfaiſant, ainſi que de toutes les douceurs qui en ſont les réſultats infaillibles.

Alors, dans quelque temps, cette Colonie pourra ſoutenir la comparaiſon des autres avec elle; peut-être, avec plus d'avantage que Surinam, qui en a elle-même un aſſez ſenſible ſur St. Domingue. En effet, à l'époque où nous avons cité la production déja dégradée des revenus de la Colonie Hollandaiſe, qui s'élevoient encore à 21 millions 500 mille livres, euviron 300 mille eſclaves produiſoient a celle de St. Domingue 97 à 98 millions de livres tournois: ce qui, ſous un climat plus heureux, ave cdes terres bien plus faciles à exploiter, & d'autres avantages, donne néantmoins, comme l'on voit, une différence aſſez conſidérable, au bénéfice de la premiere, en raiſon de leur population & de leurs moyens reſpectifs. (c c)

Comparaiſon de St. Domingue avec Surinam.

La Martinique fait environ 14 millions de revenu, avec 76 mille eſclaves; c'eſt-à-dire, qu'avec 16 mille agents de plus qu'à Surinam, elle ne fait neantmoins que les deux tiers du produit de cette derniere.

De la Martinique.

(c c) Les choſes ont ſans doute changé de face depuis l'époque dont on parle ici; mais il eſt naturel de penſer que les conſéquences ne peuvent en être encore qu'à l'avantage de la Colonie Holandaiſe; puiſque, dans ce temps là, elle avoit déja une marche de dégradation, ſes produits avoient beaucoup diminués: tandis que St. Domingue ſe trouvoit au contraire, depuis long-temps, dans un cours progreſſif d'accroiſſement & de proſpérité.

On s'étonne que Cayenne n'ait pas imité plutôt des voiſins dont le ſuccès était ſi ſéduiſant : mais, autrefois, on avoit peu de communication avec eux ; on les croyoit riches, ſans en rechercher les cauſes, ſans les ſoupçonner peut-être, & ſurtout, ſans ſentir que leur exemple pouvoit nous inſtruire à le devenir.

Mais, depuis que le Gouvernement a pris ſoin d'éclairer le colon ſur ſes vrais intérêts, & ſur la maniere de cultiver les terres-baſſes, avec des méthodes qui aſſurent leur réuſſite, un grand nombre s'y ſont portés avec la confiance qu'inſpire la certitude ; & ils n'ont eû qu'à s'en applaudir.

Ce nouveau régime de culture a, cependant, rencontré ici pluſieurs contradicteurs : cela ne paroîtra pas étonnant à ceux qui ſavent combien les entrepriſes utiles ſont toujours contrariées, & éprouvent de difficultés dans leur commencement ; ce mal eſt de tous les pays : ſoit envie, ſoit ignorance, partout il y a des gens qui ont la manie de s'élever contre ce qui paroît s'écarter des anciennes routines, & de rejetter tout ce que l'on propoſe pour perfectioner les arts & l'agriculture ; ils ſemblent craindre que l'on parvienne à faire le bien ; pendant que l'homme ſage, au contraire, ſuſpend ſon jugement ſur les choſes qu'il ne connoît pas, & fait des vœux ardents pour le ſuccès de tout ce qui tend au bonheur public, en y concourant lui-même, autant qu'il le peut.

FIN.

ERRATA.

Pages. Lignes.

7 — 3 eſpèces détachés, *liſez*, de taches.

20 — 7 qu'un feu ſi trouvent, *liſez*, qu'un feu ſi ſouvent

23 — 23 les premiers foſſés, *ajoutez*, en rapprochant les écoulements des habitations les uns des autres, on a l'avantage il eſt vrai de jouir en commun d'un chemin qui offre une infinité d'agréments; mais cela n'eſt praticable que dans de petits établiſſements.

51 — 19 alignées bien droit, *liſez*, alignés.

61 — 18 fini le travail du moulin, *ajoutez*, qu'on a fini de rouler.

62 — 28 faute d'aliment, *ajoutez*, dès qu'on a brulé ces pailles, on rechauſſe les ſouches des cannes d'un peu de terres, en même-temps qu'on néttoye, qu'on ſarcle toute la piéce coupée avec un très grand ſoin, & qu'on fait aux foſſés & aux petites tranches toutes les réparations dont elles ont beſoin.

80 — 20 dans les bailles, *liſez*, dans des bailles.

82 — 18 à la deſtination, *liſez*, à la diſtilation.

Pages.	Lignes.		
87	17	44 pieds,	*lisez*, 24 pieds.
88	22	3 ou 4 pieds,	*lisez*, 3 ou 4 pouces.
119	21	d'environ 2 pouces,	*lisez*, d'environ 3 pouces & la vaſe s'affaiſſera encore un peu auſſi.
119	24	l'enterrer de 2 pouces au moins,	*lisez*, l'enterrer d'environ 4 pouces au moins, mais non au de-là de 5 ou 6.
120	10	une partie des racine du plant,	*lisez*, la partie des racines du plant, la motte de terre qui y tient.
130	13	dans des terres déterminées,	*lisez*, dans des temps déterminés.
133	21	chemiſes,	*lisez*, chemins.
191	2 & 3	intérieurement,	*lisez*, antérieurement.
226.	16 & 17	en travers les uns les autres,	*lisez*, en travers & entaſſés les uns ſur les autres &c.
138	17	retréci le trou d'autant,	*lisez*, le trou de 14 pouces ſur chacune.
338	19	toujours d'un pied,	*lisez*, toujours de 14 pouces ſur chaque pied de profondeur.
244	20	exactes,	*lisez*, exacts.
149	11	jointes croiſés,	*lisez*, joints croiſés.
282	8	ils devronts,	*lisez*, il devra.
338	23	ſe ſont le moins obſervées,	*lisez*, obérées.

TABLE DES CHAPITRES.

Chapitre I.	De la nature des terres.	Page, 5.
Chapitre II.	Des défrichés.	17.
Chapitre III.	Des deſſéchements, & de la diſtribution intérieure des Habitations.	21.
Chapitre IV.	De la culture des cannes à ſucre.	48.
Chapitre V.	Des manufactures à ſucre.	74.
Chapitre VI.	De la culture du Caféyer.	103.
Chapitre VII.	Des manufactures à Café.	136.
Chapitre VIII.	De la récolte & de la préparation du café.	151.
Chapitre IX.	De la culture du Cacao.	170.
Chapitre X.	De la culture du Coton.	190.
Chapitre XI.	De la culture des vivres.	204.
Chapitre XII.	Des coffres d'écoulement, & des batardeaux.	315.
Chapitre XIII.	Des Ecluſes, & des Citernes.	236.
Chapitre XIV.	Des Bâtiments pour logement, & des Caſes-négres.	251.
Chapitre XV.	Réflexions ſur les Blancs employés ſur les Habitations, & ſur la régie des Eſclaves.	259.
Chapitre XVI.	Des Tâches.	310.
Chapitre XVII.	Du Climat; du choix des poſitions pour les établiſſements; de l'air de la mer; diverſes réflexions, comparaiſon de Surinam à St. Domingue.	319.

E 132
.M14